

Книжка для молодыхъ
ХОЗЯЕКЪ.

Сто двѣнадцать обѣдовъ.

Раздѣленіе мясной туши на сорта говядины.

1-й сортъ.

1. **Англійскій филей,** } на жаркое и на бифстексъ.
2. **Толстый филей,** }

3. **Огузокъ и изсѣкъ,** на разварную говядину и на супъ.

4. **Тонкій край,** } на отбивныя котлеты и на супъ, или борщъ.
5. **Завитокъ,** }

2-й сортъ.

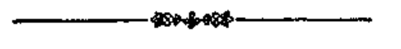
6. **Кострецъ,** хорошій кусокъ для солонины.
7. **Среднія бедра,** } жаркое.
8. **Тонкій филей,** }
9. **Грудина,** для борща и щей.
10. **Среднія лопатки,** } на жаркое и на супъ или борщъ.
11. **Толстый филей,** }
12. **Подпашекъ,** для борща и щей.
13. **Челышко,** для разварной говядины.

3-й сортъ. **14. Подбедерникъ,** для супа и борща. **15. Оковалокъ. 16. Отъ тонкаго края покромки. 17. Бочокъ. 18. Зарѣзъ. 19. Рулька,** употребляется для супа или борща, если кому требуется дешевая говядина.

КНИЖКА ДЛЯ МОЛОДЫХЪ ХОЗЯЕКЪ.

СТО ДВѢНАДЦАТЬ

ОБѢДОВЪ.





Типографія Т-ва И. Д. Сытина, Пятницкая улица, свой домъ.
МОСКВА.—1907.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Предлагаемая книга предназначается молодымъ хозяйкамъ. Имѣя въ рукахъ своихъ эту книгу, вы будете имѣть возможность ежедневно приготовить самый вкусный обѣдъ, на который придется затратить весьма немного. Особенно удобна эта книга тѣмъ, что — пріобрѣтя ее — вамъ не придется ежедневно обдумывать — что приготовить для сегодняшняго обѣда: въ ней разбитъ обѣдъ, въ продолженіе недѣли, на каждый день отдѣльно; тутъ вы найдете и вкусный супъ, и соусъ, и жаркое, и пирожное, приготовляемыя самымъ экономическимъ образомъ. Нужно вамъ приготовить хорошее варенье, мариновку, различные желе, сиропы,— взгляните въ книжку, и вамъ будетѣ легко исполнить ваше желаніе.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

СУПЫ.

1. Супъ съ фаршемъ.

Взять три фунта хорошей говядины, налить воды такъ, чтобы на каждый фунтъ говядины приходилась бутылка воды; если же нуженъ бульонъ не такъ наваренъ и крѣпокъ, то можно налить воды на фунтъ двѣ бутылки; затѣмъ поставить вариться и снимать чаще пѣну; когда мясо достаточно уварится, то бульонъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить кореньевъ и снова бульонъ поставить въ печь. Фаршъ для супа приготовляется такъ: взять фунта полтора говядины отъ мягкой части, изрубить этотъ кусокъ, затѣмъ въ изрубленное мясо прибавить два ломтя бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ

водѣ, три или четыре яйца, ложки двѣ масла и все это хорошенько смѣшать съ изрубленною говядиной; когда достаточно будетъ смѣшано, такъ что не будетъ замѣтно кусковъ бѣлаго хлѣба, то надѣлать небольшихъ круглыхъ шариковъ, положить ихъ въ небольшую кастрюлю, облить бульономъ такъ, чтобы ихъ достаточно покрыло, и затѣмъ кипятить съ полчаса времени. Передъ обѣдомъ приготовленный бульонъ налить въ миску и опустить туда фаршъ.

2. Супъ раковый.

Этотъ супъ весьма вкусенъ и стоитъ недорого; чтобы приготовить его на небольшую семью, нужно взять десятка три раковъ,— вычистить шейки, изрубить ихъ съ небольшимъ кускомъ бѣлаго хлѣба или съ разварнымъ рисомъ; затѣмъ нужно прибавить два круто - сваренныхъ яйца и ложку масла, и этою смѣсью начинить верхушку раковъ, складывая двѣ верхушки вмѣстѣ. Все остальное отъ раковъ положить въ горшокъ, налить водою и варить довольно долго, чтобы бульонъ могъ быть достаточно наваренъ; если онъ ока-

жется слишкомъ жидокъ, то можно прибавить десятокъ цѣлыхъ раковъ. Затѣмъ отлить часть бульона въ небольшую кастрюлю, положить въ нее начиненныя фаршемъ верхушки раковъ и варить съ полчаса времени, а потомъ, вынувъ ихъ изъ миски, облить приготовленнымъ раковымъ бульономъ. Точно такъ же можно раковыя верхушки начинять и говяжьимъ фаршемъ, приготовив его такимъ же манеромъ, какъ приготовляется для супа № 1.

3. Супъ изъ рябчиковъ.

Взять шесть рябчиковъ: трехъ положить въ кастрюлю, облить масломъ и жарить; когда рябчики достаточно ужарятся, вынуть ихъ, а въ кастрюлю подлить еще немного масла и положить по небольшому куску телятины и ветчины; для того, чтобы телятина и ветчина скорѣе прожарились, можно нарѣзать ихъ тоненькими ломтиками; когда ломтики прожарятся,—взять половникъ бульону, размѣшать въ немъ горсть муки и влить въ кастрюлю, прибавить немного кореньевъ и дать еще нѣсколько разъ прокипѣть.

Остальные три рябчика слѣдуетъ истолочь въ ступкѣ и затѣмъ также положить въ кастрюлю; когда все это достаточно зарумянится, нужно взять приготовленный ранѣе хорошій бульонъ и влить въ кастрюлю столько, сколько тарелокъ требуется къ столу. Также можно сдѣлать изъ послѣднихъ трехъ рябчиковъ фрикадели (родъ клецокъ), для чего нужно грудки трехъ рябчиковъ истолочь, прибавить нѣсколько бѣлаго хлѣба, конечно, прежде намоченнаго въ водѣ, потомъ прибавить два или три яйца, и — когда эта смѣсь достаточна хорошо будет промѣшана, берутъ серебряною ложечкой и спускаютъ въ бульонъ какъ обыкновенныя клецки.

4. Супъ изъ почекъ.

Взять фунта полтора хорошей говядины, положить ее въ горшокъ и налить три или четыре бутылки воды; затѣмъ взять двѣ почки, изрѣзать ихъ небольшими кусочками и положить въ тотъ же горшокъ. Когда бульонъ достаточно уварится, нужно процѣдить его сквозь салфетку, положить штукъ пять соленыхъ огурцовъ, половину луковицы,—сдѣлать изъ муки не-

большую приправку и дать еще раза два вскипѣть. Необходимо наблюдать, когда варится бульонъ, чтобы онъ не могъ сплыть, а также часто снимать пѣну, отчего бульонъ дѣлается чище и не требуетъ процѣживанья. За неимѣніемъ кастрюли можно сварить и въ горшкѣ очень вкусный бульонъ; слѣдуетъ только смотрѣть, чтобы горшокъ не стоялъ слишкомъ близко къ дровамъ и былъ бы налитъ наравнѣ съ краями, иначе можетъ быть запахъ пригари. Въ загребную печь бульонъ также не должно ставить близко къ жару.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА И СОУСЫ.

1. Галантиръ.

Взять хорошаго свѣжаго судака; сварить его, положивъ въ воду гвоздики, перцу, лавроваго листу, немного уксусу и, если есть, рюмку винограднаго вина. Затѣмъ, въ небольшой кастрюлѣ разварить золотниковъ десять осетроваго клею и, когда клей совершенно разварится, влить его въ бульонъ, гдѣ варится рыба; потомъ прибавить нѣсколько кусковъ лимона. Когда рыба достаточно уварится, слѣ-

дуетъ ее вынуть изъ воды, а воду продолжать кипятить до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается достаточно чистъ; затѣмъ отставить отъ огня и дать бульону перестать кипѣть, взять салфетку и процѣдить бульонъ; если,—хорошенько смѣшавъ и положивъ въ салфетку, которую слѣдуетъ смазать масломъ,—онъ окажется не совершенно чистымъ, то продолжать процѣживать до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается чистъ какъ стекло. Когда галантиръ будетъ готовъ, налить его въ форму немного и дать застынуть, сверху наложить каперсовъ, оливокъ, моркови, и снова залить галантиромъ; затѣмъ слѣдуетъ положить рыбу, опять залить — уже болѣе толстымъ слоемъ — и вынести въ холодное мѣсто до обѣда.

2. Пуддингъ.

Для небольшого семейства достаточно взять три французскихъ хлѣба, разрѣзать ихъ ломтиками и затѣмъ размочить въ молокѣ; вынувъ изъ молока, должно хлѣбъ выжать досуха, потомъ взять шесть штукъ яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, желтки положить въ размоченный

хлѣбъ, прибавить немного изюму и мелкаго сахару и потомъ все это облить бѣлками, завязать форму какъ можно крѣпче, и опустить въ кипящую воду,—дать хорошенько провариться; воду слѣдуетъ немного присолить; если вода будетъ сильно выкипать, то слѣдуетъ котелокъ добавить горячею водой. Соусъ подъ пудингъ дѣлается такъ: нужно взять нѣсколько штукъ яицъ (не болѣе десятка); выпустивъ желтки, прибавить немного сахару и бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока желтки сгустятся, потомъ вылить ихъ въ небольшую кастрюлю, подлить рюмки двѣ вина, поставить на легкій жаръ, мѣшать вѣничкомъ, не давая кипѣть. Когда нужно будетъ подавать къ столу, то пуддингъ слѣдуетъ выложить изъ формы и облить его соусомъ.

3. Говяжій соусъ съ рисомъ.

Взять говядину, которая выварилась въ бульонѣ, и нарѣзать небольшими ломтиками; затѣмъ взять полфунта рисовой крупы, положить въ горшокъ, прибавить мелко нарѣзанной ветчины, немного гвоздики и мускатнаго орѣха, налить все это

бульономъ и поставить вариться; когда каша будетъ готова, дать ей остынуть, и потомъ влить въ нее четыре яйца, хорошенько размѣшать и обложить каждый ломтикъ говядины неособенно толсто; облить масломъ и поставить ненадолго въ печь, чтобы зарумянились. Соусъ можно приготовить слѣдующій: взять ложки двѣ масла, прибавить въ него столько же муки и на маленькой сковородѣ поджарить на самомъ легкомъ жару, затѣмъ, снявъ со сковороды, развести немного бульономъ, прибавить лимоннаго соку— и облить говядину.

4. Спаржа съ горошкомъ.

Молодую спаржу изрѣзать кусочками, уложить въ воду, прибавить молодого горошка и немного соли; когда спаржа достаточно уварится, положить на блюдо и облить соусомъ. Къ спаржѣ лучше всего совѣтуемъ дѣлать соусъ слѣдующій: взять пять желтковъ, взбить ихъ хорошенько, потомъ прибавить мелкаго сахара и снова бить—до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ; затѣмъ положить въ кастрюлю, прибавить немного виноград-

наго вина и поставить на легкій жаръ, мѣшать вѣничкомъ и не давать кипѣть.

ЖАРКОЕ.

1. Свинина, начиненная капустой и яблоками.

Взять небольшой кочанъ капусты и штукъ шесть яблоковъ, мелко нашинковать, облить тремя ложками масла; потомъ приготовить кусокъ свинины — отъ лопатки до окорока, подрѣзать кожу и вложить туда шинкованную капусту, смѣшанную съ яблоками, кожу зашить и поставить въ печь; необходимо подлить немного воды, дать хорошенько прожариться и, выложивъ на блюдо, подавать къ столу.

2. Бифштексъ.

Три фунта говядины отъ филея изрѣзать ломтиками, положить на доску и бить скалкою, перевертывая куски съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока говядина сдѣлается совершенно мягкою; затѣмъ обвалять эти избитые куски въ мукѣ и положить на горячую сковоро-

ду, подлить четверть фунта масла и жарить; если говядина даетъ мало сока, то можно прибавить ложки двѣ бульону; когда говядина достаточно ужарится, сложить на блюдо и кругомъ обложить картофелемъ, хорошо обжареннымъ; сверху положить свѣжаго хрѣна, который слѣдуетъ настрогать стружками.

3. Картофельные рулеты.

Десятка два крупныхъ хорошихъ картофелинъ слѣдуетъ очистить и хорошо уварить; затѣмъ протереть на теркѣ, прибавить ложки три масла и четыре яйца, смѣшать все хорошенько и надѣлать продолговатые катышки, обвалять ихъ въ сухаряхъ, смѣшанныхъ съ яйцами, и поставить жарить на легкій огонь; на сковороду слѣдуетъ налить масла столько, чтобы рулеты не могли подгорѣть.

4. Жареные цыплята.

Три или четыре штуки цыплятъ разнять на части, обвалять въ мукѣ, потомъ смазать яйцомъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь и тщательно смотрѣть, чтобы

они не подгорѣли,—во избѣжаніе этого нужно чаще подливать масла. Къ столу подавать съ салатомъ, приготовленнымъ изъ свѣжей капусты или маринованныхъ ягодъ.

ПИРОЖНОЕ.

1. Миндальный тортъ.

Одинъ фунтъ миндалю вычистить и хорошо истолочь, прибавить полфунта сахару, взять десятокъ яйцъ,—отдѣлить бѣлки и хорошенько взбить; когда будутъ яйца хорошо взбиты, то смѣшать съ желтками, прибавить полчашки муки картофельной и столько же пшеничной и все это хорошенько смѣшать, затѣмъ положить въ эту смѣсь миндаль и сахаръ и, снова перемѣшавъ, сложить въ форму, которую слѣдуетъ непремѣнно смазать масломъ и обсыпать сахаромъ, чтобы удобнѣе вынуть тортъ, когда онъ будетъ готовъ. Поставить въ вольный духъ.

2. Кремъ изъ сливокъ.

Въ небольшую кастрюлю налить полторы бутылки сливокъ и бить вѣничкомъ

на холоду; когда сливки достаточно будутъ взбиты, прибавить полфунта сахару, шоколаду, корицы; потомъ слѣдуетъ влить развареннаго осетроваго клею — восьмушку, и когда будетъ вливаться клей, не переставая бить вѣничкомъ; положить все это въ кастрюлю и поставить на ледъ, гдѣ оставить форму до самаго обѣда. Если кремъ будетъ плохо выходить изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду. Сверху кремъ можно убрать малиновымъ или клубничнымъ вареньемъ.

3. Яблочный пирогъ.

Взять десятка два яблоковъ, очистить ихъ и выбрать сѣмечки, взять толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба и насыпать нетолстый слой ихъ въ глубокое блюдо, смазанное масломъ, сверху положить нарѣзанныхъ ломтями яблоковъ и снова засыпать сухарями и продолжать дѣлать такъ до тѣхъ поръ, пока блюдо будетъ полно. Въ средину можно положить нѣсколько кусковъ сливочнаго масла,— поставить въ печь и дать хорошенько испечься яблокамъ. Каждый рядъ ябло-

ковъ слѣдуетъ пересыпать мелкимъ сахаромъ. Такой пирогъ можно подавать со сливками.

4. Мороженое съ ванилью.

Два стакана хорошихъ сливокъ сбить въ пѣну, потомъ взять полфунта сахару и развести его въ стаканѣ воды, прибавить ванили; затѣмъ сбить десятокъ яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ,—когда яйца достаточно будутъ сбиты, сливки слить въ небольшую кастрюлю, которую поставить въ самую горячую воду, и вливать тихонько сбитыя яйца въ сливки, не переставая мѣшать вѣничкомъ; когда все это достаточно согрѣется, кастрюлю изъ кипятка вынуть и снова бить вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока остынетъ, а потомъ вынести на ледъ и держать тамъ до самаго обѣда.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

СУПЫ.

1. Лѣнивыя щи.

Кусокъ хорошей говядины, вымывъ хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и прибавить немного соли, дать хорошенько вскипѣть; когда мясо достаточно уварится, положить въ горшокъ крупно нарѣзанной свѣжей капусты, моркови—и снова дать хорошенько прокипѣть. За часъ до обѣда сдѣлать слѣдующую приправу: взять двѣ ложки хорошей сметаны, всыпать ложку пшеничной муки, растереть хорошенько, чтобы не было комьевъ, опустить въ горшокъ и оставить кипѣть еще часть времени.

2. Лапша.

Лапша приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять два яйца, немного соли и полфунта муки, замѣсить тѣсто, чтобы было какъ можно круче, затѣмъ раскатать тоненькими листами, положить на столъ и дать нѣсколько посохнуть, затѣмъ свернуть въ трубочки и искрошить какъ можно мельче. Бульонъ для такого количества достаточно сварить изъ трехъ фунтовъ хорошей говядины. Лапшу слѣдуетъ засыпать въ бульонъ сейчасъ предъ обѣдомъ и дать вскипѣть не болѣе трехъ разъ.

3. Молочный супъ.

Взять двѣ бутылки хорошаго молока, дать хорошенько вскипѣть, прибавить двѣ ложки сливочнаго масла, два яйца и полчашки рисовой крупы; если же покажется супъ слишкомъ жидкимъ, то можно прибавить крупы еще ложки двѣ. Предъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, можно опустить два взбитыхъ бѣлка, давъ вскипѣть одинъ разъ.

4. Французскій супъ.

Выбравъ хорошій, самый бѣлый, кочанъ капусты, пять морковей и столько же рѣпы, все это хорошенько исшинковать, прибавить ложки четыре масла и сложить въ небольшую кастрюлю, которую слѣдуетъ крѣпко закрыть и поставить въ печь, чтобы все это хорошенько упрѣло. Черезъ полчаса времени вынуть изъ кастрюли, опустить въ бульонъ и дать хорошенько увариться. Къ этому супу хорошо приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, то-есть нужно нарѣзать ломтиками французскій хлѣбъ и обжарить въ маслѣ.

2-е БЛЮДО.

I. Телячьи котлеты.

Взять мягкій кусокъ телятины, выбрать жилы, изрубить хорошенько, прибавить ломтя два бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, толкнуть два яйца, немного соли и снова порубить, чтобы не было замѣтно кусковъ хлѣба; когда все это достаточно хорошо будетъ изрублено, надѣлать продолговатыхъ котлетъ,

обсыпать сухарями и обжарить. Подъ котлеты хорошо сдѣлать соусъ изъ зеленаго горошка или тертаго картофеля. Картофель должно сперва очистить, затѣмъ хорошенько уварить и протереть на теркѣ, сложить въ небольшую кострюльку, прибавить два яйца и молока столько, чтобы кашка не была слишкомъ густа; за неимѣніемъ молока можно положить бульона, поставить ненадолго въ печь.

2. Соусъ изъ шинкованной капусты.

Взять шинкованной кислой капусты, положить въ горшокъ, налить водою и дать раза два вскипѣть; затѣмъ откинуть на рѣшето и дать достаточно обсохнуть. Налить немного бульону въ кастрюлю, прибавить масла, ложку муки, двѣ ложки сахару, немного уксусу и, опустивъ въ кастрюлю капусту, дать два раза вскипѣть. Такой соусъ идетъ къ обжареннымъ сосискамъ.

3. Телячьи ножки.

Телячьи ножки довольно хорошо уварить, затѣмъ смазать яйцомъ и обвалять

въ сухаряхъ, положить на довольно глубокую сковородку, чтобы масло покрывало ножки, и хорошенько обжарить. Къ телячьимъ ножкамъ можно сдѣлать соусъ изъ шпината. Перебравъ хорошенько шпинатъ, сварить его и протереть сквозь сито, положить масла ложки двѣ, муки ложку,—все это развести бульономъ и дать вскипѣть не одинъ разъ.

4. Винегретъ.

Это кушанье—весьма удобное и выгодное. Иногда остаются куски жаренаго мяса изъ бульона, жареная телятина, баранина; всѣ эти остатки собрать вмѣстѣ на блюдо, разложивъ небольшими кусочками, сюда же можно прибавить, нарѣзанныхъ ломтиками: варенаго картофеля, моркови, свеклы, соленыхъ или свѣжихъ огурцовъ; затѣмъ налить на тарелку ложекъ пять уксуса, прибавить горчицы, сахару, прованскаго масла,—все это хорошенько растереть и облить винегретъ.

ЖАРКОЕ.

1. Поросенокъ.

Взять шесть или семь штукъ яицъ, сварить ихъ густо, изрубить довольно мелко; потомъ вынуть потрохъ изъ поросенка, тоже хорошо уварить и, такъ же изрубивъ, смѣшать съ яйцами, затѣмъ разболтать четыре яйца, прибавить двѣ ложки масла и облить изрубленный потрохъ и, этимъ начинивъ поросенка, поставить въ печь, гдѣ долженъ быть хорошій жаръ.

2. Бараньи кишки.

Взять фунтъ гречневыхъ крупъ, обварить ихъ кипяткомъ и дать постоять съ полчаса времени, но отнюдь не варить. Потомъ, вычистивъ и вымывъ хорошенько кишки, класть въ нихъ кашу, то-есть крупу, разведенную кипяткомъ; потомъ завязать, положить на сковороду, облить бараньимъ саломъ и поставить жариться.

3. Жареная тыква.

Нарѣзать спѣлую тыкву не тонкими кусками, немного присолить, обвалять въ

мукѣ, положить на сковородку, облить достаточнымъ количествомъ масла и поставить жариться; когда тыква достаточно ужарится, взять три яйца, хорошенько сбить, прибавить полстакана молока и, обливъ тыкву, снова поставить на полчаса въ печь.

4. Индѣйка.

Весьма вкусное блюдо, если жареную индѣйку начинить разваренным рисомъ, что дѣлается такъ: взять полфунта рису, разварить его въ молокѣ и, когда каша достаточно уварится, подлить въ нее масла, прибавить два сбитыхъ яйца, хорошенько перемѣшать и набить зобъ индѣйки, завязать кожу ниткою и поставить жариться.

ПИРОЖНОЕ.

1. Шоколадный пломбиръ.

Взять стаканъ хорошихъ сливокъ, положить четверть фунта тертаго шоколаду, полфунта сахару, пять желтковъ,— поставить на легкій огонь и хорошенько

бить вѣничкомъ; когда начнетъ густѣть, снять и дать остынуть, затѣмъ прибавить еще два стакана взбитыхъ сливокъ и уже больше на огонь не ставить, а вылить въ форму и поставить на ледъ.

2. Яблочныя оладьи.

Очистить десятокъ яблоковъ и нарѣзать тоненькими ломтиками, потомъ приготовить тѣсто: взбить пять яицъ, прибавить двѣ ложки масла, хорошенько растереть и положить двѣ столовыя ложки мелкаго сахару, стаканъ сливокъ, подсыпать муки и мѣсить, чтобы тѣсто не было густо, такъ чтобы его можно было взять на ложку. Нагрѣть сковородку, подлить масла и налить тѣсто небольшими грудками. Когда будете брать на ложку тѣсто, положите ломтикъ яблока. Къ такимъ оладьямъ хорошо подавать варенье.

3. Компотъ.

Взять пять грушъ и десяток яблоковъ, очистить хорошенько и выбрать сѣмечки; положить въ воду, всыпать полфунта сахару, нѣсколько кружковъ лимона, кори-

цы и поставить вариться. Воды—лишь столько, чтобы могло покрыть яблоки. Когда яблоки и груши достаточно уварятся, вынуть ихъ изъ сиропа, а сиропъ продолжать варить, пока сгустится, затѣмъ, разложивъ яблоки и груши на блюдо, облить сиропомъ.

4. Бисквитный пирогъ.

На двѣ ложки коровьяго масла положить восемь желтковъ и хорошенько стереть, прибавить чашку пшеничной муки, немного холодной воды и все это хорошенько размѣшать ложкой, чтобы не было комковъ; затѣмъ налить на двѣ глубокія сковороды, прибавивъ на каждую по четыре сбитыхъ бѣлка, поставить ненадолго въ печь; когда бисквиты будутъ готовы, нужно дать остынуть и положить на одну половину варенья, а другою прикрыть—и подавать на столъ со сливками.

ВТОРНИКЪ.

СУПЫ.

1. Борщъ изъ свѣжей свеклы.

Приготовить хорошій бульонъ слѣдующимъ образомъ: изрѣзать три фунта говядины на небольшія куски, положить въ горшокъ, налить водою и дать хорошенько кипѣть; потомъ нашинковать свеклы, немного свѣжей капусты, одну луковицу, прибавить ложки три масла, сложить въ кастрюлю и дать обжариться. Передъ обѣдомъ, за часъ времени, опустить это въ бульонъ, прибавивъ ложки три уксусу и ложку муки, и дать вскипѣть раза два.

2. Щи зеленыя.

Зеленыя щи можно сдѣлать изъ крапивы, щавеля, свекольника или шпината.

Зелень слѣдуетъ хорошенько перебрать, вымыть и, отваривъ въ водѣ, откинуть на рѣшето и, давъ зелени нѣсколько обсохнуть, изрубить ее мелко, сложить въ кастрюлю, прибавить луковицу, ложку сметаны, ложку муки, разведенной бульономъ, и двѣ ложки масла; поставить на легкій огонь и дать хорошенько увариться, а затѣмъ, за часъ до обѣда, выложить все это въ бульонъ. Къ такому супу можно сварить нѣсколько яицъ (густо) и подать отдѣльно.

3. Солянка изъ щуки.

Немного кислой капусты положить на сковороду, прибавить луковицу, искрошенную мелко, подлить масла, поставить на легкій огонь и дать обжариться, мѣшая какъ можно чаще, чтобы не подгорѣло. Затѣмъ сварить щуку и, когда бульонъ достаточно уварится, опустить въ него обжареную капусту.

4. Гороховый супъ.

Два фунта хорошаго гороху разварить и протереть сквозь рѣшето, прибавить

щепотку соли, кусокъ сливочнаго масла, нарѣзать немного луку и слегка его поджарить; все это хорошенько смѣшать и положить въ мясной бульонъ. Къ такому супу хорошо приготовить жареные гренки изъ бѣлаго хлѣба или маленькіе пирожки, начиненные говяжьимъ фаршемъ, которые слѣдуетъ опустить въ миску, когда въ нее нальется супъ.

СОУСЫ.

1. Хлѣбъ подъ горошкомъ.

Нарѣзать нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба и положить въ молоко, смѣшанное съ яйцами; когда хлѣбъ достаточно намокнетъ, вынуть, обсыпать сухарями и обжарить на сковородѣ. Взять полфунта стручковъ зеленаго гороху, отварить въ водѣ, немного присоленой, откинуть на рѣшето и затѣмъ, положивъ въ кастрюлю, прибавить масла,— развести на бульонѣ ложку муки, прибавить полстакана сливокъ и дать прокипѣть. Передъ обѣдомъ обжареный хлѣбъ уложить на блюдо и облить стручьями.

2. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Сдѣлавъ котлеты, сколько требуется для семьи, приготовить къ нимъ слѣдующій соусъ: влить въ небольшую кастрюлю стакана полтора бульону и положить въ него капусту; вскипятивъ нѣсколько разъ, откинуть на рѣшето, и когда она достаточно обсохнетъ, облить ее яйцами, обвалять сухарями и дать обжариться; передъ обѣдомъ котлеты обложить капустой и облить тѣмъ бульономъ, въ которомъ она варилась, прибавивъ прежде въ него ложку муки.

3. Пилавъ.

Небольшой кусокъ баранины изрѣзать на мелкіе куски, сварить въ водѣ, прибавить луковицу. Потомъ нужно сдѣлать сдобное тѣсто, раскатать его и положить на блюдо; налить на тѣсто четыре взбитыхъ яйца и поставить ненадолго въ печь; когда яйца достаточно запекутся, вынуть изъ печи и класть куски баранины тонкимъ слоемъ, покрывъ этотъ слой разваренными рисомъ, смѣшаннымъ съ масломъ и битыми яйцами; такимъ образомъ можно накладывать нѣсколько

рядовъ,—верхній рядъ долженъ быть изъ риса; смазать еще разъ яйцами и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

4. Фаршмакъ.

Это очень вкусное и дешевое блюдо. Его можно сдѣлать изъ остатковъ мяса отъ супа. Вареную говядину должно изрубить мелко, прибавить штукъ пять или болѣе, смотря по количеству мяса, сырыхъ картофелинъ и снова рубить; прибавить по вкусу соли и поставить жариться. Чтобы не было очень сухо, слѣдуетъ подлить бульона.

ЖАРКОЕ и КАШИ.

1. Тѣльное.

Взять какой угодно рыбы, которая бы имѣла бѣлое тѣло, выбрать хорошенько кости и истолочь въ деревянной чашкѣ: бить до тѣхъ поръ, пока сдѣлается какъ тѣсто; потомъ отбавить половину, сварить визиги и смѣшать вмѣстѣ, накатать шариковъ и хорошенько обжарить въ маслѣ; остальную часть тѣльнаго раскатать какъ

лепешку, положить начинку и снова сдѣлать изъ лепешки большой шаръ,— завернуть крѣпко въ салфетку и положить въ кипятокъ; дать нѣсколько разъ прокипѣть, для чего требуется не менѣе полчаса; вынувъ изъ салфетки, положить въ плошку, обмазать хорошенько масломъ и обжарить. Къ этому жаркому хорошо подать маринованыхъ ягодъ или шинкованной капусты.

2. Рыба, залитая яйцами.

Хорошаго свѣжаго судака или леща, вымывъ хорошенько и обтеревъ салфеткой, обвалять въ мукѣ съ масломъ и поставить въ печь. Когда рыба достаточно ужарится, вынуть ее и облить подливкой, которую слѣдуетъ приготовить слѣдующимъ образомъ: взять пять яицъ, хорошенько ихъ разболтать, прибавить стаканъ или полтора молока, немного соли, ложку масла; смѣшавъ все это хорошенько, облить рыбу и снова поставить въ печь, не болѣе какъ на полчаса.

3. Барашекъ, начиненный кашей.

Сварить самую крутую гречневую ка-

шу, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить три яйца, три ложки масла и все хорошенько размѣшать. Подрѣзать хорошенькаго барашка и начинить приготовленной кашей, можно прибавить штуки три густо сваренныхъ яицъ, мелко изрубленныхъ; барашка смазать масломъ и поставить жарить.

4. Телятина.

Особенное умѣнье требуется обжарить телятину; самое главное,—не слѣдуетъ ее пережаривать, иначе она потеряетъ весь вкусъ. Слѣдуетъ чаще смотрѣть, не зарумянилась ли та сторона, которая лежитъ кверху, и сейчасъ же слѣдуетъ телятину перевернуть; когда она будетъ достаточно готова, облить ее сокомъ, который она дала изъ себя, посыпать сухарями и поставить не надолго въ печь.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Бисквиты.

Взбить 8 бѣлковъ и шесть желтковъ, смѣшать вмѣстѣ, прибавить полфунта

сахару, полчашки картофельной муки; все это хорошенько растереть, разлить въ небольшія бумажныя коробочки и поставить въ самый легкій жаръ; когда бисквиты остынутъ, положить на нихъ варенья.

2. Наливашники.

Взять чашку холодной воды, прибавить три яйца, двѣ ложки вина, немного соли, всыпать муки и замѣсить довольно густое тѣсто; когда тѣсто хорошо будетъ промѣшано, бить его скалкой не менѣе полчаса; затѣмъ тонко разсучить, нарѣзать небольшими кружками, чтобы можно было согнуть небольшой пирожокъ, положить варенья и свернуть; края хорошенько зажать пальцами, чтобы варенье не могло вытечь; на глубокую сковороду налить достаточно масла и жарить пирожки, поплескивая на нихъ лопаткой горячее масло. Сверху можно обсыпать мелкимъ сахаромъ.

3. Яблочный кремъ.

Десятка полтора кислыхъ яблоковъ испечь въ вольномъ духу, истереть хорошенько и выбрать сѣмечки; когда они бу-

дутъ достаточно мягко протерты, положить ихъ въ кастрюлю, прибавить три сбитыхъ бѣлка, полфунта сахару, сока изъ одного лимона, съ котораго нужно снять цедру на кусокъ сахару, который слѣдуетъ также положить въ яблоки; смѣшать все это хорошенько, потомъ кастрюлю обложить льдомъ и бить часа полтора вѣничкомъ, послѣ чего слѣдуетъ еще прибавить развареннаго клею золотниковъ десять; вылить все въ форму и поставить на ледъ.

4. Бланманже.

Облить кипяткомъ полфунта сладкаго миндалю и штукъ 15 горькаго, очистить кожу, истолочь мелко и подлить полторы бутылки хорошаго густого молока; поставить на огонь и дать хорошенько прокипѣть; потомъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить стаканъ мелкаго сахару, восьмушку развареннаго клею и снова поставить на огонь, давъ вскипѣть разъ пять; снявъ съ огня, дать достаточно остынуть, затѣмъ разлить въ маленькія формы. Если бланманже будетъ плохо выходить изъ формы, то слѣдуетъ ее опустить въ горячую воду.

СРЕДА

СУПЫ.

1. Щи изъ зеленой разсады.

Слѣдуетъ зеленую разсаду обварить кипяткомъ, затѣмъ откинуть на рѣшето и, когда вода хорошо съ нея стечетъ, изрѣзать довольно мелко, наподобіе лапши; потомъ положить ее въ приготовленный мясной бульонъ не ранѣе какъ за часъ до обѣда; необходимо прибавить ложки три сметаны.

2. Похлебка из рубцовъ.

Прежде всего нужно, чтобы рубецъ былъ хорошо вычищенъ; потомъ разрѣзать на двѣ части: одну положить въ горшокъ, налить водой, дать хорошенько кипѣть до тѣхъ поръ, пока рубецъ сдѣлается совершенно мягкимъ; вынувъ, его

слѣдуетъ мелко нарѣзать продолговатыми кусочками, опустить въ приготовленный бульонъ и снова поставить въ печь. За часъ до обѣда нужно супъ приправить: взять двѣ ложки масла, растереть его хорошенько, прибавить ложку муки. Можно также въ бульонъ для вкуса опустить луковицу.

3. Супъ съ клецками.

Слѣдуетъ растопить три ложки коровьяго масла, тереть его до тѣхъ поръ, пока оно совершенно побѣлѣетъ; прибавить три или четыре желтка и снова хорошенько растереть; подсыпать муки столько, чтобы вышло довольно густое тѣсто; затѣмъ влить три взбитыхъ бѣлка, немного соли и хорошенько перемѣшать. За часъ до обѣда опустить клецки въ горшокъ серебряною ложечкою и дать нѣсколько разъ вскипѣть.

4. Супъ овсяный.

Влить въ горшокъ три бутылки воды и всыпать полторы чашки овсяныхъ крупъ, которыя слѣдуетъ сначала хорошенько промыть; когда крупа достаточно ува-

рится, то бульонъ слѣдуетъ слить сквозь сито, а крупу мелко истереть въ деревянной ступкѣ и тогда снова опустить въ бульонъ, прибавить четверть фунта черносливу и двѣ столовыя ложки масла, дать еще вскипѣть нѣсколько разъ. Этотъ супъ весьма дешевъ и вкусенъ.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

1. Заливной судакъ.

Выпотрошивъ и вымывъ хорошенько свѣжій судакъ, поставить его вариться, воду слѣдуетъ немного присолить; когда судакъ достаточно уварится, то вынуть,—снять кожу и чешую, выбрать кости и разнять на части или оставить цѣлымъ. Голову, кости и чешую снова поставить вариться въ той же самой водѣ, гдѣ варился судакъ; если вода много укипѣла, то можно подлить; положить большую луковицу, нѣсколько кусковъ лимона, кореньевъ и продолжать варить не менѣе полчаса; затѣмъ этотъ бульонъ процѣдить, влить немного клея, облить судака и вынести на холодъ. Къ обѣду подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

2. Соусъ изъ фасоли.

Исшинковать фунта полтора зеленой фасоли, положить въ кастрюлю, налить водою и дать вариться до тѣхъ поръ, пока фасоль сдѣлается совершенно мягкою; затѣмъ откинуть на рѣшето, дать хорошо стечь водѣ, прибавить ложку или двѣ масла и немного поджарить; затѣмъ развести бульономъ, въ который слѣдуетъ прибавить ложку муки. Такой соусъ хорошо подавать къ котлетамъ.

3. Рыба подъ соусомъ.

Взять небольшую стерлядь или налима, сварить въ водѣ, прибавивъ въ нее немного соли. Потомъ приготовить слѣдующій соусъ: взять немного каперсовъ, маслинъ, варенаго картофеля, который слѣдуетъ изрѣзать кусочками, налить ложки три прованскаго масла, немного сахару; все это растереть хорошенько и облить рыбу.

4. Головизна холодная.

Взять малосольную осетровую голову; дать ей хорошенько увариться; затѣмъ,

выбравъ хорошенько кости, разложить на блюдо. Приготовить слѣдующій соусъ: кочанъ капусты довольно мелко иссшинковать, отварить шинкованную капусту въ водѣ; когда она достаточно уварится, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ, сложить въ небольшую кастрюлю, облить масломъ и обжарить на легкомъ огнѣ; потомъ обложить головизну.

КАШИ, КОРОВАИ и БЛИНЫ.

1. Коровай изъ проса.

Взять одинъ фунтъ проса, налить молокомъ и сдѣлать густую кашу; когда она достаточно уварится, слѣдуетъ ее остудить. Потомъ взять пять яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, желтки хорошенько сбить и вылить въ холодную кашу, прибавить ложки три масла и все хорошенько размѣшать; затѣмъ влить взбитые бѣлки. Приготовить довольно глубокую плошку, поставить въ нее бараній сальникъ, сложить кашу и, прикрывъ сальникомъ, поставить въ печь. Если же сальника не имѣется, то можно класть прямо въ плошку, слѣдуетъ только смазать ее хорошо масломъ и обсыпать сухарями.

2. Каша тыквенная.

Нарѣзать свѣжую тыкву кусками, обрѣзать кожу и выбрать сѣмена; положить въ кастрюлю, налить водою и дать хорошенько увариться. Когда куски сдѣлаются совершенно мягкими, откинуть на сито и дать стечь хорошенько водѣ, растереть ложкою, налить кипяченымъ молокомъ, прибавить немного пшена, три ложки масла и снова поставить въ печь.

3. Коровай изъ творога.

Творогъ нужно приготовить съ вечера, положить его подъ гнетъ, чтобы онъ сдѣлался совершенно сухимъ; утромъ протереть его сквозь сито, взять пять яицъ, хорошенько растереть желтки и смѣшать съ творогомъ; затѣмъ влить сбитые бѣлки и бить лопаткой не менѣе полчаса; подбавить для вкуса соли, сложить въ плошку и поставить въ печь, но не держать слишкомъ долго, иначе онъ не будетъ хорошъ.

4. Ячная каша.

Взять фунтъ ячной крупы, перемыть ее въ нѣсколькихъ водахъ, затѣмъ налить молокомъ и поставить вариться; когда каша

достаточно упрѣетъ, выложить ее въ плошку, прибавить три ложки сметаны, столько же коровьяго масла, пять яицъ; все это хорошенько смѣшать и положить въ луженое блюдо, которое хорошенько смазать масломъ и обсыпать сухарями. Къ обѣду можно сверху еще разъ облить свѣжей сметаной.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Шарлотъ изъ яблоковъ.

Взять десятокъ яблоковъ, нарѣзать мелкими кусками, обсыпать сахаромъ и поставить не надолго въ печь, чтобы они сдѣлались мягкими. Потомъ нарѣзать нѣсколько кусковъ бѣлаго хлѣба, корку съ котораго слѣдуетъ снять, уложить ими дно и бока кастрюли, которую достаточно смазать масломъ и обсыпать сухарями; потомъ выложить въ кастрюлю яблоки и опять прикрыть кусочками хлѣба, полить масломъ, сверху обсыпать сухарями и поставить въ печь. Если желаете, чтобы шарлотъ былъ рыхлѣе, то можно облить его яйцами за полчаса предъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. Къ шарлоту можно подавать сиропъ, приготовленный изъ ягодъ.

2. Сливочное мороженое.

Взять пять стакановъ хорошаго молока, десятокъ яицъ, отдѣлить хорошенько бѣлки; желтки растереть съ полфунтомъ сахару, прибавить ванили, затѣмъ влить молока, которое должно быть вскипяченнымъ и горячимъ, хорошенько размѣшать и поставить на огонь, мѣшать какъ можно лучше, не давая кипѣть; когда замѣтишь, что начинаетъ густѣть, нужно вылить въ форму и замораживать. Форма должна быть обложена доверху льдомъ; прибавлять ко льду какъ можно чаще соли, чтобы не показывалась вода; мороженое постоянно должно мѣшать сверху внизъ.

3. Кисель картофельный.

Налить небольшую кастрюлю молока, поставить вскипятить; затѣмъ взять чашку или полторы картофельной муки, развести ее молокомъ и вливать тихонько въ кипящее молоко, не переставая мѣшать вѣничкомъ, иначе сейчасъ же сдѣлаются комки; когда кисель вскипитъ раза два, прибавить сахару и ванили, затѣмъ разлить въ формы и поставить остудить. Къ обѣду подавать со сливками.

ЧЕТВЕРГЪ.

СУПЫ.

1. Солянка съ огурцами.

Три фунта хорошей говядины положить въ горшокъ, налить воды, прибавить немного соли и поставить вариться. Когда бульонъ хорошо уварится и мясо будетъ достаточно мягко, взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, одну луковицу, изрѣзать все небольшими кусками и, опустивъ въ бульонъ, поставить снова въ печь до обѣда.

2. Супъ съ пельменями.

Взять кусокъ жирной баранины, одинъ фунтъ свинины, три моркови и все это хорошенько изрубить. Потомъ слѣдуетъ

приготовить тѣсто для пельменей слѣдующимъ образомъ: на чашку холодной воды положить два яйца, немного соли, прибавить муки столько, чтобы можно было замѣсить совершенно крутое тѣсто; когда тѣсто будетъ достаточно промѣшано, раскатать его скалкою въ тоненькій листокъ, нарѣзать стаканомъ кружочки и класть въ нихъ приготовленную на чинку,—согнуть пирожками и крѣпко защипать; затѣмъ отлить немного приготовленнаго бульону, поставить его на огонь, чтобы хорошо кипѣлъ, и класть туда понемногу пельменей, давъ имъ раза три вскипѣть; затѣмъ вынимать шумовкой и класть на рѣшето. Передъ самымъ обѣдомъ опустить ихъ въ супъ и подавать на столъ.

3. Похлебка из потроховъ.

Взять утиные и гусиные потроха, хорошо вымыть и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока потроха сдѣлаются мягки; потомъ положить кореньевъ, немного рису, и особенно хорошо — прибавить говяжьяго фарша, который долженъ быть мелко изрубленъ и хорошо обжаренъ.

4. Телячій супъ.

Три фунта хорошей телятины положить въ кастрюлю или въ горшокъ, налить водою и поставить вариться, прибавивъ немного соли. Когда супъ достаточно упрѣетъ, слѣдуетъ его процѣдить, дать ему отстояться, прибавить кореньевъ, немного рису и снова поставить въ печь. Этотъ супъ — весьма вкусный и здоровый.

СОУСЫ.

1. Соусъ изъ турецкихъ бобовъ.

Взять, сколько требуется, турецкихъ бобовъ, сварить ихъ въ водѣ, откинуть на рѣшето, очистить кожу; затѣмъ взять три ложки масла, растереть его хорошенько, прибавить двѣ ложки муки, подлить бульону и все это, хорошо смѣшавъ, сложить въ кастрюлю и дать раза три вскипѣть. Нарѣзать ломтиками говядину, которая варилась въ супѣ, уложить на блюдо и облить соусомъ.

2. Соусъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

Взять бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать кусками, облить масломъ немного и обвалять въ мукѣ; потомъ сложить въ кастрюлю, прибавить чухонскаго масла, стакана два бульону, кореньевъ; поставить въ печь и дать хорошенько кипѣть. Можно прежде грибы обжарить, а потомъ уже варить; такимъ соусомъ хорошо облить холодную дичь.

3. Макароны.

Взять одинъ фунтъ макаронъ, отварить ихъ въ водѣ, немного присоленой, откинуть на рѣшето; затѣмъ положить въ кастрюлю, прибавить масла и налить немного бульону и дать раза два вскипѣть. Передъ обѣдомъ положить въ соусникъ и обсыпать тертымъ зеленымъ сыромъ.

4. Соусъ изъ брюквы.

Нарѣзать брюкву небольшими кусками и поставить варить; затѣмъ откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть; потомъ положить на сковороду, подлить

масла и прожарить; когда хорошо обжарится, растереть, налить бульона, прибавить ложки двѣ муки и дать вскипѣть раза два. Потомъ обжарить сосиски и передъ обѣдомъ уложить на блюдо и облить ихъ соусомъ.

ОЛАДЬИ И ЯИЧНИЦА.

1. Оладьи изъ риса и манныхъ крупъ.

Сварить самую густую рисовую кашу на молокѣ; затѣмъ выложить на блюдо, прибавить три яйца и четыре ложки масла, смѣшать все хорошенько; потомъ надѣлать небольшія лепешки и положить на глубокую сковородку, подлить масла и жарить на легкомъ огнѣ. Точно такъ же дѣлаются оладьи и изъ манныхъ крупъ. Если лепешки будутъ разваливаться, то слѣдуетъ обвалять ихъ въ мукѣ передъ тѣмъ, какъ класть на сковороду.

2. Оладьи изъ творога.

Взять два фунта свѣжаго мягкаго творогу, протереть его сквозь рѣшето, прибавить небольшія двѣ горсти муки, три

ложки сметаны, четыре яйца и все это хорошенько растереть; можно прибавить мелкаго сахару. Когда смѣсь эта достаточно будетъ промѣшана, надѣлать лепешекъ, положить на глубокую сковороду и обжарить на легкомъ огнѣ, не давая подгорѣть. Предъ обѣдомъ разложить на блюдо и облить свѣжей сметаной. Для вкуса можно подсыпать немного корицы.

3. Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать тоненькими ломтиками ветчину, поджарить на сковородѣ въ маслѣ; потомъ взять стаканъ воды, выпустить десятокъ яицъ, хорошо взбитыхъ, и когда ветчина хорошо обжарится, облить яйцами и подержать нѣсколько минутъ на огнѣ.

4. Молочная яичница.

По числу семьи взять, сколько требуется, яицъ, взбить ихъ хорошенько, прибавить на каждыя пять яицъ два стакана молока, немного соли, все хорошенько размѣшать и вылить въ глубокую камен-

ную плошку, поставить въ вольный духъ незадолго до обѣда; смотрѣть, чтобы не отскочила сыворотка.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Пирогъ изъ сливъ.

Положить въ кастрюлю фунта три сливъ, налить воды столько, чтобы она покрыла сливы, поставить на огонь; когда сливы будутъ мягки, откинуть на рѣшето и дать стечь водѣ, затѣмъ слѣдуетъ сливы хорошо растереть, прибавить полстакана вина, полфунта сахару и снова растереть. Приготовить глубокое блюдо, обмазать его масломъ, обсыпать потолще сухарями, положить приготовленныя сливы и снова обсыпать потолще сухарями; сверху сухари смазать сливочнымъ масломъ и поставить въ печь.

2. Шоколадный кремъ.

На бутылку винограднаго вина всыпать полфунта тертаго шоколада и четверть фунта сахару, прибавить немного ванили и все хорошенько размѣшать, по-

ставить на легкій огонь и дать вариться, постоянно сбивая вѣничкомъ; когда достаточно нагрѣется, то вливать тихонько взбитыя яйца, которыхъ на такую пропорцію потребуется не менѣе десятка, и снова бить до тѣхъ поръ, пока закипитъ; тогда снять съ огня и снова бить, пока остынетъ. Разварить золотниковъ 10 клею и влить въ кремъ, затѣмъ вылить въ форму и поставить на ледъ; передъ обѣдомъ выложить на блюдо. Если будетъ плохо выходить изъ формы, то нужно опустить ее въ горячую воду.

3. Куриное гнѣздо.

Взять три стакана сливокъ, полфунта сахару, полфунта сладкаго миндалю, мелко истолченнаго, немного ванили и все хорошенько смѣшать, прибавить осетроваго клею и дать повариться, не переставая бить вѣничкомъ; потомъ слѣдуетъ осторожно разбить носокъ яйца, чтобы скорлупа осталась совершенно цѣла, выпустить желтокъ и бѣлокъ и въ скорлупку налить бланманже, когда оно достаточно остынетъ; чтобы легче было вливать, слѣдуетъ сдѣлать бумажную тру-

бочку и чрезъ нее вливать. Скорлупки вынести на холодъ, чтобы бланманже хорошо застыло. Затѣмъ слѣдуетъ приготовить желе, положить на блюдо и, разбивши осторожно скорлупки, выложить бланманже. Сверху можно убрать цукатами.

4. Желе изъ вина.

На бутылку вина положить развареннаго клею четверть фунта, прибавить четверть фунта сахару, немного корицы, выжать сокъ изъ двухъ лимоновъ и поставить вариться на легкій огонь. Потомъ слѣдуетъ взбить штукъ шесть бѣлковъ яичныхъ и влить въ кипящее желе, не переставая бить ложечкой или, лучше, вѣничкомъ, дать отстояться и потомъ разливать въ формы.

ПЯТНИЦА.

СУПЫ.

1. Куриный супъ со сморчками.

Разнять курицу на части и поставить вариться; слѣдуетъ чаще снимать пѣну, чтобы супъ былъ совершенно чистъ; когда курица достаточно уварится, положить двѣ моркови, луку, петрушки и ложки двѣ масла, въ которомъ слѣдуетъ обжарить горсть муки, и опустить въ видѣ приправы. Когда курица будетъ достаточно мягка, отдѣлить отъ нея мягкія части и мелко изрубить, прибавивъ немного размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба; потомъ положить три яйца, ложки двѣ масла, мускатнаго орѣха, перцу,—стереть все хорошенько и надѣлать фрикаделей. Взять десятка два или болѣе, смотря по

количеству семейства, сморчковъ, вынуть корни и хорошенько ихъ прочистить и промыть; затѣмъ, въ каждый сморчокъ положить приготовленнаго фарша не болѣе чайной ложки и опустить въ супъ незадолго до обѣда.

2. Солянка изъ осетрины.

Положить въ кастрюлю кислой капусты, искрошить мелко луковицу, прибавить ложки три масла и поставить хорошенько обжариться; затѣмъ взять стаканъ рыбнаго бульону, приправить его мукой и снова не надолго поставить на огонь. Кусокъ осетрины изрѣзать на мелкіе кусочки, прибавить четверть фунта зернистой икры, размѣшать все хорошенько съ поджаренной капустой и варить до тѣхъ поръ, пока рыба достаточно уварится; если солянка будетъ очень густа, то слѣдуетъ подлить бульона.

3. Малороссійскій борщъ.

Для малороссійскаго вкуснаго борща нужно взять половину гуся, а на небольшую семью будетъ достаточно и четвер-

ти, небольшой кусокъ говядины и одинъ фунтъ ветчины, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Когда мясо достаточно уварится, то опустить полкочна капусты и заквашенной свеклы, одну луковицу и снова поставить вариться. Къ такому борщу непремѣнно требуется слѣдующая приправа: на четверть фунта свиного сала положить горсть проса и толочь въ ступѣ, пока сдѣлается просо какъ мука, опустить эту приправу незадолго до обѣда. За неимѣніемъ гуся можно обойтись и безъ него, только тогда слѣдуетъ увеличить пропорцію ветчины, но необходимо дѣлать приправу изъ проса на салѣ, иначе борщъ не будетъ имѣть надлежащаго вкуса.

4. Супъ съ вермишелью.

Кусокъ хорошей говядины фунта въ три положить въ горшокъ, налить водою, прибавить немного соли и дать хорошенько увариться. Когда мясо будетъ совершенно готово, вынуть его, бульонъ процѣдить, слить опять въ кастрюлю и, поставивъ на огонь, дать хорошо закипѣть, тогда слѣдуетъ опустить пол-

фунта вермишели и дать раза три вскипѣть. Мясо можно употребить на пуддингъ.

РАЗЛИЧНЫЕ ПУДИНГИ.

1. Мясной пуддингъ.

Приготовить сдобное крутое тѣсто, какое приготовляется на лапшу, нарѣзать небольшими кусками, раскатать круглыми лепешками, взять кусокъ вареной или жареной говядины, изрубить ее мелко, какъ рубятъ для котлетъ, поджарить луку, смѣшать вмѣстѣ и класть на лепешки, складывая ихъ сочнями; потомъ намазать салфетку масломъ, складывать въ нее сочни одинъ на другой, пересыпая говядиной; когда уложишь всѣ сочни, салфетку крѣпко завязать и опустить вариться въ бульонъ; когда вскипитъ нѣсколько разъ, слѣдуетъ вынуть, облить масломъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Къ обѣду можно подавать съ подливкой, которую сдѣлать изъ бульона, подмѣшавъ къ нему немного муки.

2. Пуддингъ съ лимономъ.

Два или три лимона завязать въ чис-

тую тряпку и опустить въ кипящую воду, дать хорошенько увариться, пока лимоны сдѣлаются совершенно мягки; тогда, вынувъ ихъ изъ воды, растереть, чтобы сдѣлались они какъ тѣсто; сѣмечки, конечно, слѣдуетъ выбрать. Когда лимоны достаточно хорошо будутъ растерты, прибавить полфунта или три четверти фунта сахару, двѣнадцать желтковъ, немного ванили и мѣшать въ одну сторону ложкой, продолжая это не менѣе получаса; потомъ сбить хорошенько бѣлки и влить въ эту смѣсь; вылить въ форму и поставить въ печь, не давать долго сидѣть, чтобы онъ не опалъ. Къ такому пудингу можно сдѣлать сабайонъ, который приготовляется какъ было сказано ранѣе.

3. Мучной пуддингъ.

Взять бутылку сливокъ или хорошаго парного молока, немного его нагрѣть, прибавить ложки четыре масла, полфунта муки, поставить на легкій огонь, не переставая мѣшать; когда тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, слѣдуетъ снять съ огня и дать остынуть. Взять штукъ восемь яицъ, сбить ихъ хорошенько и

опустить въ кастрюлю и смѣшать съ тѣстомъ, хорошо прибавить ложку рому и немного сахару и тереть все это не менѣе полчаса, потомъ смазать форму масломъ и, положивъ приготовленное тѣсто, поставить на вольный духъ. Къ такому пудингу хорошо сдѣлать клюквенный соусъ слѣдующимъ образомъ: взять полфунта клюквы, протереть ее сквозь рѣшето, налить водою и дать хорошенько прокипѣть; затѣмъ взять четыре или пять ложекъ картофельной муки, развести ее немного водой и вливать понемногу въ кипящую клюкву и дать снова раза два вскипѣть.

4. Пуддингъ изъ печенки.

Телячью сырую печенку слѣдуетъ мелко изрубить; потомъ взять ложки четыре топленаго масла, прибавить въ него стаканъ хорошаго молока, пять желтковъ и столько же поднятыхъ бѣлковъ, пять полныхъ ложекъ толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба и все это мѣшать; когда будетъ достаточно промѣшано, прибавить рубленную печенку и, снова перемѣшавъ, сложить въ форму, которую прежде слѣ-

дуетъ смазать масломъ, и поставить въ печь.

ЖАРЕНЫЯ.

1. Гусь, начиненный яблоками.

Гуся слѣдуетъ хорошо вымыть и выпотрошить; затѣмъ взять десятокъ хорошихъ яблоковъ, изрѣзать мелкими кусками и, начинивъ гуся, поставить въ печь. Къ жареному гусю хорошо подавать маринованныя ягоды.

2. Жареный каплунъ.

Смазать хорошо масломъ каплуна, положить въ кастрюлю и поставить въ жаркую печь. Потомъ приготовить слѣдующій соусъ: четыре луковицы сварить въ водѣ; когда онѣ достаточно уварятся, вынуть ихъ, а въ отваръ положить десятка два шампиньоновъ и варить ихъ до тѣхъ поръ, пока будутъ совершенно мягки; прибавить ложки двѣ муки, дать нѣсколько разъ вскипѣть и передъ обѣдомъ облить каплуна.

3. Битая говядина.

Кусокъ хорошей мягкой говядины нарѣзать тоненькими ломтиками и бить скалкой, пока она сдѣлается совершенно мягкая; потомъ обвалять въ мукѣ, нарѣзать кружками луку, сложить на сковороду, подлить масла и дать хорошенько обжариться съ обѣихъ сторонъ. Затѣмъ сложить въ кастрюлю, прибавить еще ложки двѣ масла, чайную чашку квасу и поставить въ печь. Къ такой говядинѣ хорошо поджарить картофеля и предъ обѣдомъ, положивъ на блюдо, обложить жаренымъ картофелемъ и посыпать зеленью. Подавать съ салатомъ изъ свѣжей капусты или съ маленькими огурчиками.

4. Фаршированная грудинка.

Взять два французскихъ хлѣба, обмочить въ молокѣ, дать полежать нѣсколько времени, потомъ слѣдуетъ отжать досуха и поджарить въ маслѣ; когда хлѣбъ достаточно обжарится, нужно его остудить и потомъ прибавить четыре яйца, мускатнаго орѣха и перца, все хорошенько смѣшать, начинить телячью грудинку и поставить жарить.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Макароны.

Сбить пять бѣлковъ, всыпать фунтъ толченаго миндалю, прибавить полфунта или три четверти фунта сахару, положить на листъ, разравнять лопаткой, чтобы сверху было гладко, и нарѣзать продолговатыхъ полосокъ; намазать листъ бумаги масломъ, посыпать сахаромъ и укладывать полоски; поставить въ вольный духъ. Къ обѣду положить на блюдо и облить малиновымъ сиропомъ.

2. Тортъ.

Взять черныхъ сухарей полфунта, мелко истолочь, прибавить два стакана сметаны, четверть фунта сахару, пять яицъ, хорошо взбитыхъ, снять съ лимона цедру и выжать изъ него сокъ, смѣшать все это хорошенько, смазать форму масломъ и сложить туда приготовленный тортъ, верхъ намазать сливочнымъ масломъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо, обложить сверху вареньемъ и подавать со сливками.

3. Тортъ съ яблоками.

Десятокъ яицъ взбить хорошенько, прибавить фунтъ коровьяго масла, которое слѣдуетъ растереть добѣла, смѣшать вмѣстѣ, прибавить полфунта сахару, десятокъ тертыхъ яблоковъ, выжать сокъ изъ одного лимона, всыпать фунтъ муки и снова хорошенько растирать, чтобы не было комковъ; затѣмъ положить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ вольный духъ. Этотъ тортъ точно такъ же можно подавать со сливками.

4. Розочки.

Взять четыре желтка и взбить ихъ добѣла; прибавить къ нимъ два бѣлка, ложку сахару, замѣсить густое тѣсто, вливъ рюмку вина, продолжать еще мѣсить; когда тѣсто хорошо будетъ промѣшано, бить его скалкою не менѣе полчаса; затѣмъ раскатать тонко, нарѣзать кружочковъ стаканомъ и складывать четыре кружочка вмѣстѣ одинъ на другой; чтобы они плотнѣе ложились, смазывать каждый кружочекъ бѣлкомъ и придавливать въ

срединѣ пальцемъ, потомъ надрѣзать съ четырехъ концовъ, а середину оставить. Растопить въ кастрюлѣ масла и, когда оно хорошо будетъ кипѣть, класть въ него розочки, потряхивать кастрюлю, чтобы масло плескалось на верхъ розочекъ; когда онѣ хорошо зарумянятся, класть на сито, въ середину положить понемногу варенья и подавать на столъ.

СУББОТА.

СУПЫ.

1. Красный супъ.

Взявъ хорошую часть говядины, положить въ горшокъ, прибавить немного соли, кореньевъ и поставить вариться. Когда супъ достаточно уварится и мясо сдѣлается мягко, прибавить четверть фунта краснаго бульону, который заранѣе, приготовляется слѣдующимъ образомъ: изрѣзать мелкими кусками пять фунтовъ самой лучшей говядины, смазать кастрюлю масломъ, нарѣзать мелко рѣпы и моркови, положить на дно и подсыпать немного муки; затѣмъ положить изрѣзанные куски, влить полтора стакана кислыхъ щей, поставить на огонь; кастрюлю слѣдуетъ непремѣнно прикрыть,

огонь долженъ быть умѣренный, чтобы кипѣло не шибко; хорошо прибавить мясныхъ костей, сколько найдется, особенно мозговыхъ, когда прокипитъ съ часъ времени, можно подбавить петрушки и луку и снова дать вскипѣть раза два, потомъ процѣдить бульонъ и вылить въ приготовленную посуду. Такой бульонъ хорошо класть въ супъ: отъ него получается очень пріятный вкусъ.

2. Супъ съ тертымъ хлѣбомъ.

Нужно истолочь черныхъ сухарей, смѣшать ихъ съ масломъ и поджарить на сковородѣ; можно для вкуса прибавить немного сахару; когда хорошо поджарится и немного остынетъ, нужно смять эти сухари наподобіе корки и положить въ миску. Налить въ кастрюлю бутылку воды и стаканъ вина, поставить на огонь и дать хорошенько прокипѣть; затѣмъ взбить три желтка и тихонько опустить въ супъ и вылить въ миску, гдѣ положены обжаренные сухари.

3. Бульонъ съ рыжиками.

Когда мясной бульонъ хорошо уварит-

ся, вынуть изъ него мясо, затѣмъ взять штукъ двадцать рыжиковъ, изрубить ихъ мелко съ одною луковицею и опустить въ бульонъ, давъ снова прокипѣть. За часъ времени передъ обѣдомъ сдѣлать изъ муки приправу и опустить въ супъ.

4. Телячій супъ.

Этотъ супъ должно приготовлять днемъ ранѣе. Взявъ телячью головку, нужно дать ей хорошо увариться; когда головка будетъ готова, вынуть ее, остудить, то же сдѣлать и съ бульономъ. На слѣдующій день головку слѣдуетъ хорошенько разобрать, всѣ мягкія части изрѣзать на мелкіе кусочки, бульонъ поставить вскипѣть и прибавить къ нему мелко нарѣзаннаго и поджареннаго луку съ мукой; можно для вкуса прибавить перцу, затѣмъ положить куски мяса; когда куски совершенно разварятся, супъ процѣдить, прибавить рюмку вина и сокъ изъ одного или двухъ лимоновъ, также хорошо прибавить нѣсколько желтковъ. Если супъ слишкомъ укипитъ, то можно подлить еще бульона, въ которомъ сварить отдѣльно небольшую часть телятины.

Этотъ супъ очень вкусный, питательный и здоровый.

СОУСЫ.

1. Сосиски подъ соусомъ.

Обжарить сосиски въ маслѣ, сложить на блюдо и приготовить слѣдующій соусъ: взять чечевицы соразмѣрно количеству сосисекъ, налить водою и хорошенько уварить; когда будетъ готово, откинуть на рѣшето; затѣмъ прибавить ложки три масла, развести на бульонѣ ложки двѣ муки и все сложить въ маленькую кастрюлю, поставить на легкій огонь и дать прокипѣть. Когда сосиски нужно подавать къ столу, облить ихъ приготовленнымъ соусомъ.

2. Телячья головка.

Хорошо уварить телячью головку, и, когда она будетъ достаточно мягка, выбрать всѣ мягкія части, а также языкъ и уши, обвалять въ яйцахъ и обсыпать сухарями,— положить на сковороду, подлить масла и обжарить. Къ телячьей го-

ловкѣ хорошо сдѣлать соусъ изъ чернослива, который нужно разварить въ водѣ, затѣмъ сдѣлать изъ муки на бульонѣ маленькую приправу и подавать къ столу.

3. Навага подъ галантиромъ.

Когда навага будетъ хорошо вычищена, хорошенько перемыть, затѣмъ вытереть салфеткой, обвалять въ мукѣ, обсыпать сухарями и обжарить, не давая подгарать. Въ форму или кастрюлю налить немного галантиру и дать ему позастыть, сверху положить кореньевъ, кусковъ лимона, вареной моркови и снова тонко залить галантиромъ; потомъ положить навагу, которая должна быть холодная, сверху налить галантиру побольше и поставить въ холодное мѣсто. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо и подавать на столъ.

4. Кислосладкій соусъ.

Кусокъ свѣжей осетрины обжарить въ маслѣ, но прежде осетрину слѣдуетъ обсыпать сухарями; потомъ приготовить слѣдующій соусъ: взять полфунта черно-

сливу, мелко нарѣзаннаго луку: черносливъ прежде вскипятить отдѣльно, затѣмъ прибавить луку и снова дать вскипѣть, прибавивъ ложки двѣ сахару. Передъ обѣдомъ осетрину положить въ соусникъ и облить приготовленнымъ соусомъ.

ПАСТЕТЫ.

1. Пастетъ съ шинкованной капустой.

Нарѣзать ломтиками вареной ветчины, жареной куропатки, сладкаго мяса, затѣмъ взять шинкованной кислой капусты, сварить ее въ бульонѣ; когда уварится, вынуть и прибавить ложки три сметаны. Обмазать кастрюлю масломъ и положить въ нее приготовленный блинъ крутого тѣста, положить рядъ ветчины и затѣмъ рядъ капусты, потомъ рядъ куропатки и сверху опять капусту, и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложится все, закрыть тѣстомъ и поставить въ печь; когда достаточно упечется, сдѣлать въ средину прорѣзъ ножомъ и подлить бульона. Выложивъ изъ кастрюли, подавать на столъ.

2. Пастетъ изъ лососины.

Поваривъ немного лососину, слѣдуетъ вынуть, нарѣзать кусками и выбрать кости. Сдѣлать изъ тертаго бѣлаго хлѣба фаршъ, сварить въ молокѣ, чтобы образовалась густая каша; давъ остынуть, прибавить бульона, пять желтковъ, и все это хорошенько смѣшать. Приготовить въ кастрюлѣ крѣпкое сдобное тѣсто, положить рядъ лососины, прикрыть ее фаршемъ и снова наложить лососины, продолжая до тѣхъ поръ, пока все уложится; сверху прикрыть тѣстомъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Къ такому пастету хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: положить въ кастрюлю немного бульона, растереть нѣсколько желтковъ, круто сваренныхъ, прибавить немного лимона и петрушки, положить все въ бульонъ и дать вскипѣть.

3. Пастетъ съ почками.

Чтобы сдѣлать хорошее крутое тѣсто для пастета, надо взять стакана три воды, прибавить немного соли, полфунта масла, всыпать муки столько, чтобы тѣсто было крутое, и бить лопат-

кою съ полчаса, переворачивая тѣсто; затѣмъ разсучить не особенно тонко и положить въ форму, смазанную масломъ. Взять пару почекъ, хорошо обжарить въ маслѣ и мелко изрубить, прибавивъ соли, луку, петрушки, перцу, немного рубленаго телячьяго ливера, смѣшать все вмѣстѣ и уложить въ форму. Къ такому пастету можно также приготовить соусъ, который былъ описанъ ранѣе.

4. Холодный пастетъ.

Нарѣзать нѣсколько кусковъ жаренаго гуся и жареной курицы, положить въ неглубокую плошку, потомъ взять стаканъ краснаго вина, влить въ него ложки три прованскаго масла и пять ложекъ уксусу; смѣшавъ все это хорошенько, облить уложенные куски и поставить въ печь часа на два. Изрубить немного печенки и, замѣсивъ пастетное тѣсто, испечь его отдѣльно и остудить, потомъ класть начинку и рубленую печенку; въ печь больше не ставить, а вынести на холодъ до обѣда.

ПИРОЖНЫЯ.

1. Кольца.

На горячемъ молокѣ замѣсить не особенно крутое тѣсто, какъ обыкновенно дѣлается для пирога или булки, только необходимо муку сыпать въ молоко тише и бить въ это время лопаткою, чтобы не было комковъ; дать хорошенько остынуть, прибавить пять или шесть взбитыхъ яицъ и снова хорошо промѣшать, затѣмъ положить въ форму для колецъ и понемногу выпускать въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло. Передъ обѣдомъ можно на кольца положить варенья.

2. Желе изъ ягодъ.

Положить въ горшокъ ягодъ: малины, клубники, вишенъ и другихъ, налить водой и дать увариться; потомъ процѣдить, прибавить сахара, чтобы сокъ былъ достаточно сладокъ,—сварить осетроваго клея и смѣшать съ сокомъ, положить соку изъ одного лимона и снова дать вскипѣть; потомъ разлить на маленькія блюдечки и подавать къ столу.

3. Кисель шоколадный.

Вскипятить двѣ бутылки молока, потомъ истереть четверть фунта шоколаду, прибавить двѣ чашки картофельной муки, разведя ихъ холоднымъ молокомъ,— вливать въ кипящее молоко и дать вариться до тѣхъ поръ, пока будетъ отставать отъ кастрюли; вылить въ форму и подавать со сливками.

4. Миндальное пирожное.

Очистить полфунта миндалю, истолочь его мелко, прибавить полфунта сахару и ложку толченой корицы, положить три бѣлка сбитыхъ и хорошенько промѣшать; намазать листъ сливочнымъ масломъ, нарѣзать изъ приготовленнаго миндаля различныхъ фигурокъ и, положивъ на листъ, обжарить.

ОБѢДЪ ДЛЯ ПОСТНЫХЪ ДНЕЙ.

СУПЫ.

1. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Вычистивъ и перемывъ хорошо грибы, изрѣзать, положить въ горшокъ и поставить вариться, прибавить немного соли. Когда грибы вскипятъ раза три, прибавить ложки три гречневыхъ крупъ и снова поставить кипѣть, прибавивъ масла и укропа. Такой супъ не слѣдуетъ заправлять мукой.

2. Борщъ.

Размочить сухихъ бѣлыхъ грибовъ въ теплой водѣ и поставить вариться; когда достаточно уварятся, отобрать корешки

и мелко изрубить, прибавить бѣлаго хлѣба, который прежде надо размочить въ миндальномъ молокѣ, положить ложки двѣ горчичнаго или другого какого масла, немного муки, перцу и — хорошенько смѣшать. Приготовить шинкованной свеклы, капусты, шляпки отъ грибовъ, все это обжарить въ маслѣ и потомъ положить въ грибной бульонъ и дать хорошенько прокипѣть. Взять свѣжихъ капустныхъ листьевъ и, завернувъ въ нихъ приготовленный фаршъ, опустить въ супъ.

3. Гороховая лапша.

Взять стаканъ холодной воды, всыпать муки, прибавить ложки двѣ орѣховаго масла и замѣсить лапшу; когда тѣсто будетъ довольно уже круто, раскатать и, свернувъ трубочкой, мелко изрѣзать. Сваривъ въ кастрюлѣ горохъ, дать ему хорошо упрѣть, потомъ процѣдить сквозь сито и поставить снова кипѣть; супъ долженъ быть очень жидкій. Когда онъ будетъ кипѣть, всыпать лапшу и дать еще вскипѣть раза два.

СОУСЫ.

1. Картофельныя котлеты.

Сварить нѣсколько картофелинъ, истереть ихъ мелко, прибавить ложку муки и надѣлать котлетъ, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ. Къ картофельнымъ котлетамъ можно приготовить грибной соусъ: взять сухихъ бѣлыхъ грибовъ, обварить кипяткомъ и дать немного полежать, потомъ мелко исшинковать, прибавить луку, нарѣзаннаго ломтиками. Взять стаканъ бульону грибного, прибавить ложку муки, опустить въ него грибы и лукъ, дать нѣсколько разъ прокипѣть. Передъ обѣдомъ положить котлеты на блюдо и облить соусомъ.

2. Фаршированная рѣпа.

Десятка два рѣпъ сварить въ водѣ; снявъ съ нихъ кожу, размять рѣпу хорошенько; отварить немного сорочинскаго пшена, прибавить четверть фунта изюму, немного сахару, двѣ ложки орѣховаго масла и мелко изрубить, потомъ начинить кожу рѣпы, положить на сковороду и обжарить.

Можно сдѣлать соусъ изъ развареннаго изюма и миндаля.

3. Духовые грибы.

Взять свѣжихъ грибовъ, немного поварить, потомъ исшинковать, прибавить луку и поджарить; потомъ положить въ горшокъ немного грибного бульона, подправить его мукой, положить перцу, гвоздики, лавроваго листу, куска три лимона, три ложки уксусу,—положить грибы и дать хорошенько пропрѣть.

4. Грибныя котлеты.

Сухіе бѣлые грибы отварить и мелко изрубить, отварить рисъ въ присоленной водѣ и, смѣшавши съ грибами, снова порубить, надѣлать котлетъ, обвалять ихъ въ сухаряхъ и обжарить. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать соусъ изъ зеленаго горошка, который, прежде отваривъ въ водѣ, развести грибнымъ бульономъ и сдѣлать маленькую приправу.

5. Рисовый пудингъ.

Взять одинъ фунтъ рису и сварить гу-

стую кашу, остудить, прибавить четверть фунта изюму, чашку сахару и, перемѣшавъ все хорошенько, выложить въ форму, которую надо обмазать масломъ и обсыпать сухарями; поставить въ печь. Къ такому пудингу можно приготовить ягодный соусъ. Взять какихъ угодно ягодъ, сварить ихъ; ягодъ надо положить столько, чтобы сокъ вышелъ густой; потомъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить сахару, немного картофельной муки, вскипятить и облить соусомъ пудингъ.

ПОСТНЫЯ ПИРОЖНЫЯ.

1. Тянутый пирогъ.

На три стакана воды положить рюмку вина винограднаго, три ложки сахару и замѣсить тѣсто довольно жидкое, какое дѣлается для оладьевъ, положить въ деревянную миску и бить лопаткой не менѣе полчаса; потомъ накатать небольшихъ булочекъ, раскатать ихъ довольно тонко и затѣмъ класть на сковороду по одному блиночку, смазывая ихъ масломъ; такъ

нужно наложить нѣсколько пластовъ, чтобы образовался довольно высокій пирогъ, наверхъ положить варенья, и поставить въ печь.

2. Яблочный компотъ.

Очистить десятокъ яблоковъ, разрѣзать на куски, выбрать сѣмечки и сердцевину и поставить вариться; въ воду положить немного корицы, гвоздики и порядочное количество сахару, чтобы вода была достаточно сладка. Когда яблоки хорошо уварятся, то ихъ откинуть на рѣшето, а сиропъ процѣдить сквозь салфетку. Потомъ разварить черносливъ, остудить и уложить его вмѣстѣ съ яблоками на блюдо, облить сиропомъ.

3. Блины.

Замѣсить тѣсто на теплой водѣ, какое обыкновенно дѣлается для блиновъ,— намазать сковородку орѣховымъ масломъ, хорошо разогрѣть ее и наливать тонко тѣсто. Разварить рисъ съ мелкой коринкой и толченымъ миндалемъ; когда достаточно уварятся, растереть хоро-

шенько, прибавить масла орѣховаго и намазывать на каждый блинъ, свертывая его трубочкой. Передъ обѣдомъ разогрѣть и подавать съ вареньемъ или сахаромъ.

4. Овсяный кисель.

Три фунта овсяной муки смочить водой, прибавить стаканъ гущи изъ-подъ кваса или корокъ чернаго хлѣба, поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько закиснуть. На слѣдующій день процѣдить сквозь сито и поставить варить; если сулой будетъ очень густъ, прибавить воды. Соли прибавлять не надо,— иначе кисель не сварится. Варить до тѣхъ поръ, пока станетъ отставать отъ горшка, потомъ разлить въ формы и застудить. Подавать къ столу можно съ ягоднымъ сиропомъ или сытой, сдѣланной изъ меда.

РАЗЛИЧНЫЕ ПИРОГИ.

1. Слоеный пирогъ.

Взять три цѣлыхъ яйца и три желтка, смѣшать вмѣстѣ, налить стаканъ холодной воды, рюмку вина или рому, немно-

го соли и замѣсить довольно крутое тѣсто, потомъ бить его скалкою; если будетъ приставать къ столу или доскѣ, на которой дѣлается тѣсто, то надо подсыпать муки; поколотивъ скалкою съ полчаса, вынести на холодъ. Взять фунта полтора сливочнаго масла, разбить его хорошенько и надѣлать нетолстыхъ лепешекъ, положить на холодное тѣсто, которое слѣдуетъ раскатать; масло класть на одну половину, а другой прикрыть, и снова раскатать и такъ продолжать класть масляныя лепешечки на тѣсто до тѣхъ поръ, пока будутъ тонкіе слои; тогда, раскатавъ тѣсто въ послѣдній разъ, класть на желѣзный листъ, положить начинку и снова закрыть пластомъ тѣста и поставить въ печь.

2. Слоеный пирогъ другимъ образомъ.

На чайную чашку воды положить три яйца, ложекъ пять сливочнаго масла и замѣсить не особенно густое тѣсто; особенно важно то, что нужно хорошо промѣсить. Взять фунтъ коровьяго масла, растопить его и, положивъ въ чашку, сби-

вать лопаткой до тѣхъ поръ, пока оно побѣлѣетъ и сдѣлается густо; дать ему хорошенько остынуть и надѣлать лепешечекъ. Холодное тѣсто раскатать и поступать такъ же, какъ было сказано выше.

3. Кулебяка.

Надо взять обыкновеннаго кислаго тѣста, которое должно быть достаточно насдоблено, раскатать его и затѣмъ приготовить слѣдующую начинку; сварить четверть фунта визиги, изрубить ее мелко, прибавить десятокъ вареныхъ яицъ, тоже мелко изрубленныхъ, хорошенько намаслить и, положивъ въ раскатанное тѣсто, загнуть длиннымъ пирогомъ. Хорошо кулебяку сдѣлать съ рисомъ; слѣдуетъ изъ риса сварить самую крутую кашу, прибавить десятокъ вареныхъ яицъ, изрубленныхъ мелко, положить въ приготовленное тѣсто и завернуть кулебяку.

4. Кулебяка съ рыбой.

Чтобы было для кулебяки хорошее рыхлое тѣсто, нужно приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять два фунта муки,

изъ которой съ вечера должно сдѣлать опару. Налить въ опарницу воды, которая должна быть холодная, всыпать туда два фунта муки, чтобы вышло такое тѣсто, изъ котораго пекутъ оладьи; прибавить сухихъ дрождей — кусокъ, величиною съ грецкій орѣхъ, и все это хорошо разбить лопаткой, поставить въ теплое мѣсто на всю ночь. На утро слѣдуетъ эту опару подбить, то-есть прибавить чашки двѣ хорошаго молока, которое должно быть горячее, ложки четыре растопленнаго масла (конечно, лучше прибавлять сливочнаго), пять яицъ, немного соли и сахару непремѣнно, отчего тѣсто дѣлается праховѣе,— подсыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо, и бить лопаткою не менѣе какъ полчаса; затѣмъ выложить на столъ, посыпать мукой, перетереть, дать хорошо подойти, но не давать тѣсту перекиснуть. Рыбу въ кулебяку можно класть слѣдующую: осетрину, семгу, сига, судака и много другихъ. Особенно вкусна кулебяка съ семгой: нужно сварить визигу, изрубить ее, перемѣшать съ изрубленными яйцами, насыпать на раскатанное тѣсто для кулебяки въ палецъ толщины, а сверху уложить ломтиками нарѣзанной

семги, загнуть кулебяку, смазать ее яйцами, обсыпать сухарями и поставить въ печь. Кулебяку всегда нужно подавать горячею. Хорошо визигу замѣнить тѣльнымъ, если въ кулебяку приготовлена осетрина или судакъ. Разнявши рыбу вдоль на двѣ части, одну слѣдуетъ мелко изрубить съ лукомъ — наподобіе тѣста, обжарить въ маслѣ, и, когда она остынетъ, класть на приготовленное тѣсто, а остальную половину, отнявши отъ нея голову и хвостъ, положить цѣликомъ сверху; загнуть кулебяку и поставить въ печь.

5. Блинный пирогъ.

Взять двѣ бутылки хорошаго молока, толкнуть въ него пять яицъ, немного соли и хорошо разболтать; прибавить муки столько, чтобы вышло тѣсто, изъ какого обыкновенно пекутъ простые блины, хорошенько разбить лопаткой, чтобы не было комковъ, и печь изъ этого тѣста блины на большой сковородкѣ. Когда всѣ блины будутъ перепечены, приготовить кастрюлю, смазать масломъ, обсыпать сухарями; на дно кастрюли положить блинъ и насыпать на него мелко рубле-

ныхъ яицъ; потомъ положить другой блинъ и снова посыпать яйцами; накладывать такимъ манеромъ до тѣхъ поръ, пока будетъ наложена полная кастрюля; каждый блинъ слѣдуетъ немного смазывать масломъ. Прикрыть сверху блиномъ, смазать его яйцомъ, обсыпать сухарями и поставить въ печь.

6. Тянутый пирогъ.

Взять три стакана воды, толкнуть полтора десятка яицъ, разболтать хорошенько, прибавить рюмку водки — если нѣтъ винограднаго вина, ложки двѣ сахару, прибавить муки и бить лопаткою; муку сыпать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается довольно густое тѣсто, снова бить лопаткою не менѣе часа, чтобы тѣсто хорошо сбилось; выложить на доску, посыпать мукой и надѣлать небольшихъ комочковъ; потомъ раскатать каждый отдѣльно тонкимъ слоемъ; затѣмъ смазать сковородку масломъ, поставить ее на что-нибудь высокое, чтобы послѣ ловко было обрѣзать края, и класть раскатанные слои одинъ на другой, смазывая каждый отдѣльно; наложить нѣсколько слоевъ, напримѣръ,

десятка полтора; положить говяжьего фарша, смѣшаннаго съ рублеными яйцами, и снова закладывать пластами, верхній смазать яйцомъ и обсыпать сухарями; если края будутъ не ровны, можно ихъ обрѣзать; потомъ поставить въ печь.

7. Еще пирогъ.

Вскипятить воды и, когда она будетъ кипѣть бѣлымъ ключомъ, вылить въ опарницу, прибавить немного соли и всыпать въ кипятокъ понемногу муки, бить шибко и скоро, чтобы мука не сдѣлалась комьями; дать немного остынуть и, когда замѣшанное тѣсто будетъ тепло настолько, какъ парное молоко, положить дрождей вдвое болѣе, чѣмъ кладутъ на обыкновенную опару, поставить и дать взойти тѣсту; потомъ выложить на столъ и, прибавя муки, промѣсить хорошенько. Такая опара удобна тѣмъ, что ее нужно дѣлать утромъ, часа за два до того, какъ затопятъ печку; слѣдовательно, если вдругъ понадобится пирогъ, его можно изготовить во всякое время дня. Раскатавъ тѣсто, можно класть какую угодно начинку.

РАЗЛИЧНЫЕ КОРОВАИ.

1. Кислый коровай.

На два стакана молока прибавить десятокъ яицъ, которыя слѣдуетъ,—отдѣливъ желтки отъ бѣлковъ,—тѣ и другіе хорошо взбить, прибавить растопленнаго масла полчашки; если желаете сдѣлать сдобнѣе, то положите цѣлую чашку; прибавить цѣлую ложку дрождей, всыпать муки и замѣсить тѣсто негустое; поставить въ теплое мѣсто и дать хорошо подойти; потомъ бить хорошенько лопаткою, не менѣе полчаса, дать еще разъ хорошенько подняться; приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, выложить тѣсто и поставить въ печь.

2. Коровай изъ лапши.

Изрѣзать мелкую лапшу, вскипятить одинъ разъ въ водѣ и откинуть на рѣшето; потомъ взять десятокъ яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, взбить хорошенько; прибавить ложекъ пять масла, растереть его хорошо, прибавить желтки и смѣшать; выложить въ лапшу, потомъ влить бѣлки,

потомъ вылить въ форму; сверху обсыпать сухарями.

3. Коровай изъ творога.

Взять свѣжаго творога, положить его подъ тяжелый гнетъ; когда съ него стечетъ сыворотка, протереть сквозь рѣшето или крупное сито, прибавить ложки двѣ свѣжей сметаны, ложки четыре сахару, шесть яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, взбить хорошенько и, смѣшавъ все вмѣстѣ, сначала растереть, а потомъ бить лопаткою, прибавить самую малость соли; выложить въ форму и поставить въ нежаркую печь, чтобы коровай не отбросилъ сыворотки.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ РАЗЛИЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ.

1. Варенье изъ ягодъ.

Если хотите варить малину, клубнику или, вообще, сладкую ягоду, тогда достаточно положить на каждый стаканъ ягодъ полтора стакана сахару; если же будутъ вариться кислыя ягоды, какъ, напр.: кизиль, барбарисъ или какія, другія, то нужно класть на стаканъ ягодъ два съ половиною стакана сахару. Самое главное при варкѣ варенья нужно, чтобы сиропъ былъ хорошо уваренъ. Положивъ сахаръ въ тазикъ, нужно подлить воды столько, чтобы только смочить сахаръ, поставить на легкій огонь и дать кипѣть, пѣну снимать; сиропъ варить до тѣхъ поръ, пока уварится настолько, что если его возьмешь на ложку, немного остудишь,

потомъ станешь сливать, онъ будетъ тянуться, тогда положить осторожно ягоды и дать снова кипѣть; при ягодахъ огонь долженъ быть самый легкій, иначе онѣ могутъ развариться. Чтобы узнать, достаточно ли уварилось варенье, нужно взять на ложку нѣсколько ягодъ, и если онѣ не морщатся, то варенье готово. Второй признакъ готоваго варенья тотъ, что ягоды, уваренныя хорошо, всегда опустятся на дно.

2. Варенье другимъ способомъ.

Самое лучшее варенье есть то, которое варится на обыкновенномъ, кускомъ взятомъ, сахарѣ. Его слѣдуетъ истолочь, вымѣрить, какъ было сказано выше, смочить водою и поставить на легкій огонь; когда сиропъ достаточно уварится, вынести его на холодъ и оставить на всю ночь; на слѣдующее утро сиропъ снова поставить на легкій огонь, и, когда онъ закипитъ, опускать ягоды. Если кто желаетъ, чтобы варенье было совершенно чисто и красиво, то поступать такъ: сваривши хорошо ягоды, вынуть ихъ осторожно шпилькою или большой булавкой, каждую ягоду

отдѣльно, разложить на блюдо и дать имъ хорошо остынуть. Сиропъ, въ которомъ, конечно, останется много сѣмечекъ, слѣдуетъ процѣдить сквозь самую тонкую кисею, лучше всего для этого употребить мягкую марлю; затѣмъ вылить его въ банку и класть осторожно ягоды, тогда варенье выйдетъ чрезвычайно красиво.

Ягоды для варенья должно собирать всегда въ сухую погоду: такія ягоды гораздо крѣпче и менѣе развариваются; лучше для варенья брать ягоду недозрѣлую, чѣмъ перезрѣлую.

Хранить варенье слѣдуетъ въ холодномъ мѣстѣ и сухомъ, это — самое главное, иначе оно можетъ подернуться плѣсенью.

3. Еще способъ варенья.

Можно варить варенье, не приготовляя сиропа; такое варенье варятъ изъ малины или клубники. Сначала въ тазикъ налить немного воды, которая едва бы покрыла дно; потомъ насыпать сахару, довольно порядочный слой, положить ягодъ въ одинъ рядъ, чтобы не приходилась ягодка на ягодкѣ; затѣмъ опять насыпать сахару и такъ продолжать нѣсколько разъ; насы-

павъ рядовъ пять, поставить на огонь и дать хорошо увариться.

4. Ягодныя желе.

Выбирая ягоды для варенья, конечно, всегда приходится много оставлять измятыхъ, мелкихъ ягодъ, негодныхъ для варенья; чтобы онѣ не пропадали даромъ, можно приготовить очень вкусныя желе. Взявъ мятыя ягоды, положить въ тазикъ, облить ихъ немного водою и поставить вариться, давъ вскипѣть разъ пять; когда ягоды хорошо выварятся, процѣдить сокъ сквозь салфетку; если онъ окажется мутнымъ, то процѣдить еще разъ; потомъ, взявъ стаканъ соку, вылить въ тазикъ и прибавить два стакана ягодъ; такимъ манеромъ влить нѣсколько стакановъ, сколько можетъ помѣститься въ тазикъ, и вдвое болѣе положить сахару и дать хорошо увариться; потомъ прибавить осетроваго клея и дать еще раза два вскипѣть, вылить на неглубокія блюда и застудить. Если въ такой сиропъ не класть клея, а оставить его такъ, тогда онъ можетъ употребляться къ чаю, для чего слить его въ бутылки и беречь.

5. Сливочное варенье.

Это варенье необыкновенно вкусно, и рѣдко кто знаетъ про его существованіе. Взять самыхъ густыхъ сливокъ, на каждый стаканъ сливокъ положить два стакана сахару, поставить на жаровню и дать хорошо кипѣть; можно прибавить немного шоколаду; слить въ фаянсовое блюдо и застудить.

6. Сухія варенья изъ ягодъ.

Приготовивъ хорошій сиропъ, какъ было сказано выше, положить въ него ягоды; когда онѣ хорошо уварятся, слѣдуетъ ихъ выбрать и разложить на рѣшето, чтобы сиропъ съ нихъ хорошо стекъ; потомъ ягоды разложить на блюдо, посыпать ихъ сахаромъ и поставить въ печь въ самый легкій жаръ: если ягоды съ одного раза не обсохнутъ, то ихъ можно поставить на другой день снова въ печь. Потомъ сложить въ банки и пересыпать сахаромъ.

7. Варенье изъ арбузной корки.

Нарѣзать арбузную корку небольшими

кусочками, вымочить въ известковой водѣ, давъ полежать дня два; потомъ хорошо промыть въ чистой водѣ не одинъ разъ; лучше будетъ, если дать вымокнуть часа два, перемѣняя воду. Затѣмъ, приготовивъ обыкновенный сиропъ, опустить корку и уварить хорошенько.

8. Варенье изъ лимоновъ.

Прежде всего нужно снять съ лимоновъ цедру на кусокъ сахару; потомъ сварить ихъ въ простой водѣ, положить на рѣшето и дать стечь водѣ; затѣмъ надрѣзать каждый лимонъ и слегка опускать въ приготовленный сиропъ.

МАРИНОВКА.

1. Способъ приготовленія маринованныхъ ягодъ.

Взять бутылки двѣ хорошаго ренскаго уксусу, вылить въ кастрюлю, прибавить немного соли, довольное количество сахару, лавроваго листа, гвоздики, перцу горощатаго, поставить на огонь и дать хорошо прокипѣть. Наложить въ банку ягодъ крыжовника или вишенъ, дать уксусу остынуть и вливать на ягоды. Такъ же слѣдуетъ мариновать и сливы. Если хочешь сдѣлать маринованую красную смородину, тогда слѣдуетъ взять по нѣскольку кисточекъ и связать ихъ вмѣстѣ, тогда уже сложить въ банку и обливать уксусомъ.

2. Маринованныя пикули.

Это весьма вкусная мариновка, которая приготовляется слѣдующимъ обра-

зомъ: нарѣзать небольшими кусками арбузной корки, взять одинъ фунтъ вишенъ, цвѣтной капусты, мелкаго краснаго луку, турецкихъ бобовъ, стручьевъ гороха, моркови, рѣпы, которую слѣдуетъ красиво нарѣзать, сливъ, крыжовника, все это перемѣшать, сложить въ банку и облить приготовленнымъ уксусомъ.

3. Шинкованная капуста.

Нашинковать мелко свѣжей капусты, свеклы и хорошихъ антоновскихъ яблоковъ, приготовить банку или небольшую кадушку, въ которой будешь укладывать. На дно посыпать немного соли, положить рядъ капусты и снова прибавить немного соли, положить рядъ свеклы, сверху положить рядъ капусты и наложить яблоковъ, и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока будетъ наложена полная кадушка; положить гнетъ, дать постоять дня два въ комнатѣ, чтобы капуста могла закиснуть, и вынести въ погребъ, но слѣдить, чтобы она не замерзла.

Также такую капусту можно наливать отварнымъ уксусомъ.

ДОМАШНІЕ НАПИТКИ.

КВАСЪ, МЕДЪ, ПИВО.

1. Кислыя щи.

Всыпать въ кадку по 1 гарнцу пшеничнаго и ячменнаго солоду, муки пшеничной и гречневой по 5 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ и дать стоять часовъ пять. Когда посолодѣетъ, развести тремя ведрами кипятку, размѣшать хорошенько и дать отстояться на льду. Этимъ сусломъ развести стаканъ дрождей, и, когда сусло остынетъ, влить въ него дрожди, внести въ теплое мѣсто, чтобъ окисло. Тогда процѣдить, разлить въ бутылки, положить по 2 изюмины, закупорить хорошенько и поставить въ погребъ.

2. Квасъ лимонный.

Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ломтиками, вынувъ зернышки, 1 фунтъ изюму, 4 фунта меду, положить въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, влить чашку дрождей, подбитыхъ тремя ложками пшеничной муки. На другой день влить въ квасъ 6 бутылокъ холодной воды, и, когда лимоны и изюмъ поднимутся кверху, то ихъ снять шумовкой, квасъ процѣдить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по двѣ изюмины. Хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ 6 дней. Потомъ можно употреблять.

3. Отличный медовый квасъ.

Взять 1 фунтъ изюму, 5 лимоновъ, нарѣзанныхъ кружками, 4 фунта хорошей патоки, сложить это все въ кадочку, налить 30 бутылокъ вскипяченной воды; когда остынетъ, взять 1 стаканъ дрождей, смѣшать съ тремя ложками муки и положить въ квасъ. На другой день можно еще прибавить бутылокъ 5 холодной воды; когда изюмъ и лимоны всплывутъ на-

верхъ, слѣдуетъ ихъ вынуть, разлить квасъ по бутылкамъ, крѣпко закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

4. Квасъ русскій.

3 гарнца ячменнаго солоду, 3 гарнца ржаного и 3 гарнца ржаной муки; всыпать все вмѣстѣ въ ушатъ, обварить 5 гарнцами кипятку, хорошенько размѣшать, накрыть и дать постоять 2 часа. Потомъ положить это тѣсто въ два большіе горшка и поставить въ очень жаркую печь на ночь, нѣсколько разъ перемѣшать и оставить въ печи до слѣдующаго утра. Утромъ вынуть изъ печи, выложить въ ушатъ, развести четырьмя ведрами воды и мѣшать нѣсколько разъ. Когда отстоится, собрать сверху пѣну и, не помутивъ, слить въ другую посуду; если же, сливая, взмутится, то перестать сливать, а дать снова отстояться и осторожно слить сверху. Взять 4 стакана пшеничной муки, развести этимъ самымъ квасомъ довольно густоватое тѣсто, влить $^3/_4$ стакана дрожжей, размѣшать и, когда взойдетъ, вылить въ квасъ, поставить въ теплое мѣсто, накрывъ скатертью. Когда верхъ пок-

роется пѣной, перемѣшать, процѣдить сквозь сито, слить въ бутылки и крѣпко закупорить. Поставить въ тепломъ мѣстѣ; когда въ бутылкахъ покажется пѣна, вынести на ледъ. Бутылки не должны быть очень полно налиты. На оставшуюся гущу можно снова налить 4 ведра воды, подправить также мукой съ дрождями и, будетъ квасъ жиже, но все-таки хорошъ.

5. Квасъ изъ хлѣба.

Высушить 5 фунтовъ чернаго хлѣба, положить въ ушатъ, всыпать горсть мяты и налить шестью гарнцами горячей воды; накрыть и такъ оставить на сутки. На другой день положить сито на другой ушатъ и чрезъ него сливать настоянную на хлѣбѣ жидкость, наблюдая, чтобъ не взмутить. Перенесть сито на третью посуду, слить въ него оставшуюся въ ушатѣ жидкость и дать ей хорошенько стечь. Вымыть чисто ушатъ, въ которомъ былъ обваренъ хлѣбъ, поставить на немъ сито съ хлѣбной гущей, и слить чрезъ нее слитый въ первый разъ квасъ, чтобъ онъ чрезъ этотъ хлѣбъ очистился. Когда стечетъ, положить $1^1/_4$ фунта сахару, 2 ложки

хорошихъ дрождей, вымѣшать, накрыть и оставить, пока сверху образуется пѣна. Снять пѣну, положить въ сухія бутылки по 3 изюменки, налить квасомъ, закупорить, засмолить и держать лѣтомъ на льду, а зимой въ погребѣ. Чрезъ нѣсколько дней можно употреблять.

6. Медъ безъ дрождей.

На гарнцъ меду сотоваго (въ гарнцѣ вмѣщается 14 фунтовъ меду) взять 4 гарнца теплой воды, но не горячей, чтобъ воскъ не растопился и не оставилъ запаха. Медъ положить въ чистый холщевый мѣшокъ, лить въ него понемногу тепловатой воды и руками выжимать; потомъ на 15 гарнцевъ сиропу взять 2 фунта зеленыхъ можжевеловыхъ ягодъ, всыпать въ мѣшокъ съ медомъ, положить туда чистый камень, чтобъ мѣшокъ потонулъ въ котлѣ съ медомъ, и варить такъ долго, пока не выварится до половины (постоянно снимая пѣну). Если кто желаетъ имѣть медъ слаще, то варить дольше, такъ чтобъ осталась третья часть. Когда медъ уварится, процѣдить его въ чистую посуду и такъ оставить, пока совершенно ос-

тынетъ; потомъ слить въ чистыя бутылки, слегка закупорить, чтобъ бутылки не полопались. Когда медъ, приготовленный этимъ способомъ, забродитъ, то съ каждымъ годомъ все дѣлается лучше и во вкусѣ не уступаетъ старому вину, отъ котораго даже его бываетъ трудно отличить,—а дѣлать его гораздо легче, нежели медъ на дрождяхъ. Слѣдуетъ приготовлять этотъ медъ изъ сотоваго, такъ какъ топленый медъ бываетъ подмѣшанъ чѣмъ-нибудь, отчего медъ окисаетъ и портится.

7. Медъ на дрождяхъ.

На гарнцъ меду или патоки взять 4 гарнца воды; если медъ сотовый, то взять только два гарнца лѣтней воды, и въ корытѣ полоскать медъ до тѣхъ поръ, пока вся сладость выйдетъ изъ сотъ. Тогда процѣдить эту воду въ котелъ и варить въ немъ нѣсколько часовъ, снимая постоянно пѣну. Когда, впрочемъ, закипитъ, положить въ котелъ мѣшочекъ съ зашитымъ въ концѣ камнемъ; положить въ мѣшочекъ, на каждый гарнцъ меду, ложку сухого хмелю, по нѣскольку зеренъ англійскаго перцу, по кусочку имбирю, величиною съ

горошинку, по щепоткѣ мускатнаго и померанцеваго цвѣта, кусочекъ фіалковаго корня и немного померанцевой корки, если можно — свѣжей. Желая знать, готовъ ли медъ, нужно опустить въ кипящій медъ желѣзный прутикъ: если, вынувъ, онъ окажется краснымъ, значитъ, медъ готовъ. Тогда вылить его въ корыто и остудить до 18 градусовъ, потомъ слить въ новый дубовый боченокъ съ желѣзными обручами. Сливая, мѣрить гарнцемъ, и на каждый гарнцъ влить 1 ложку дрождей, вымѣшать хорошенько съ дрождями и оставить въ комнатѣ средней температуры; кадка не должна быть полно налита. Накрыть ее полотномъ и обвязать. Медъ будетъ бродить; черезъ четыре мѣсяца или даже шесть, когда медъ хорошенько выбродитъ, перенесть его въ холоднѣйшее мѣсто, напримѣръ, въ сухой подвалъ, гдѣ если черезъ 10 или 12 мѣсяцевъ не начнетъ снова бродить, то можно его сливать въ бутылки, процѣдивъ сквозь сукно или полотно. Бутылки должны быть совершенно чисты и сухи; закупорить ихъ новыми пробками и оставить въ подвалѣ на 3 мѣсяца; если еще не начнетъ бродить, то закупорить крѣпче бутылки

осмолить, зарыть въ песокъ до половины шеекъ; чѣмъ старше такой медъ, тѣмъ лучше; однако, черезъ полгода по разлитіи въ бутылки, можно его употреблять.

8. Пиво домашнее.

3 фун. солоду ржаного, 2 фун. солоду ячменнаго, 6 фун. муки ржаной — обварить въ горшкѣ горячей водой такъ чтобъ тѣсто было густое, какъ для клецокъ; вымѣшать хорошенько и поставить въ печь на 12 часовъ послѣ хлѣба. Тогда выложить это тѣсто въ кадочку, величиною въ мѣру, развести холодной водой, налить полную и оставить такъ. Отдѣльно взять 2. фунта гречневой муки, полфунта свѣжихъ сухихъ дрождей, замѣсить густое тѣсто тепловатой водой и поставить на 2 часа, чтобъ дошло. Тогда растереть, положить въ чистую кадочку и наливать солодовымъ растворомъ, процѣженнымъ сквозь сито, и такъ поставить въ тепломъ мѣстѣ отъ 4 до 6 часовъ, пока хорошенько выбродитъ и дрожди всплывутъ наверхъ; тогда наливать въ чистыя бутылки, мѣшая, чтобъ дрожди нали-

вались вмѣстѣ. Закупорить крѣпко пробками и вынесть въ подвалъ, зарыть въ песокъ. Пиво это очень легкое и вкусное, и держится нѣсколько недѣль.

ВОДЫ, СОКИ, ШЕРБЕТЪ, СИРОПЫ.

1. Имбирная вода.

Взять $^1/_2$ фунта мелко изрубленнаго имбирю, $^1/_2$ фунта кремортартару, 6 фунтовъ мелко нарубленнаго сахару, 6 мелко нарѣзанныхъ лимоновъ; положить все это въ кадочку. Вскипятить 6 гарнцевъ воды, вылить на приготовленную смѣсь и оставить, пока остынетъ; тогда влить 12 ложекъ хорошихъ дрождей, и когда хорошенько выходится, разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ подвалъ.

2. Вода изъ разныхъ ягодъ или фруктовъ.

Взять 10 фунтовъ какихъ угодно спѣлыхъ ягодъ, всыпать въ большую бутыль; вскипятить и остудить 3 гарнца воды, влить на ягоды въ бутыль и приба-

вить $^1/_2$ штофа хорошаго спирту. Завязать бутыль бумагой, наколоть на бумагѣ шпилькой дырочки и поставить на окно на солнцѣ на 12 дней. На тринадцатый день процѣдить сквозь сукно, положить 6 фун. сахару, влить въ чистую бутыль, обвязать бумагою, поставить на солнцѣ на 1 сутки; а потомъ снова процѣдить сквозь сукно, разлить въ бутылки, закупорить, завязать проволокой, засмолить и зарыть въ подвалѣ, въ песокъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

3. Вода изъ листьевъ черной смородины.

Взять 1 фун. молодыхъ листьевъ черной смородины, всыпать въ кадочку, положить туда $^1/_4$ фун. кремортартару, 3 фунта сахару, 3 лимона, нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ, влить 20 бутылокъ кипяченой воды, ложки 3 или 4 хорошихъ дрождей, поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда забродитъ, процѣдить, слить въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки на льду бокомъ.

4. Вода изъ красной смородины.

Наложить $^1/_2$ бутыли ягодами красной смородины, налить полную отварной водой, поставить на недѣлю на ледъ и взбалтывать всякій день; по прошествіи недѣли попробовать. Если вода получила вкусъ смородины, значитъ, она готова, если же нѣтъ, то дать ей еще постоять нѣсколько дней; потомъ слить эту воду, подсластить по вкусу, разлить въ бутылки, влить въ каждую бутылку по полъ-рюмки рому и по одной трети стакана шампанскаго, положить въ бутылки по 3 изюмины, закупорить хорошенько, засмолить, поставить въ погребѣ, въ песокъ; употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ. Если же не готова, то подождать.

5. Вода изюмная.

Взять 6 фунтовъ какого угодно изюму, всыпать въ боченокъ, налить 2 ведра воды, положить три лимона, нарѣзанные ломтиками, выбравъ зерна. Потомъ влить въ боченокъ 2 столовыя ложки хорошихъ дрождей, оставить боченокъ

въ тепломъ мѣстѣ на три дня, взбалтывая каждый день. Потомъ поставить боченокъ на ледъ дней на 10 или 12, по прошествіи этого времени, разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и положить на ледъ бокомъ. Чрезъ двѣ недѣли можно употреблять: положить въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахару, налить изюмной воды и размѣшать; если вода пѣнится и шипитъ какъ сода, значитъ, готова.

6. Лимонная вода.

На 12 бутылокъ воды положить внутренность изъ 10 лимоновъ, цедру отъ 5 лимоновъ, 6 рюмокъ портвейну и по чашкѣ мелкаго сахару на каждую бутылку воды; слить все это въ большую бутыль и поставить на 12 сутокъ на солнцѣ. Потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, положить въ каждую бутылку по 2 изюминки, закупорить хорошенько и продержать въ погребѣ однѣ сутки; потомъ вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли воду можно употреблять.

7. Сокъ изъ фіалокъ.

Взять 1 фунтъ свѣжихъ, чистыхъ цвѣтовъ фіалокъ, положить въ вазу, налить 4 стаканами кипятку, прикрыть салфеткой и поставить въ холодное мѣсто на 5 дней. По прошествіи этого времени, процѣдить сквозь салфетку, свѣшать и взять столько же сахару, сколько вышло сока; налить сахаръ этимъ сокомъ и варить на легкомъ огнѣ въ полированной кастрюлькѣ до надлежащей густоты сиропа. Когда остынетъ, слить въ бутылки.

8. Лимонный шербетъ.

2 фунта сахару стереть о корку трехъ лимоновъ, а сокъ изъ нихъ выжать отдѣльно. Налить сахаръ небольшимъ стаканомъ воды, поставить на легкій огонь и мѣшать, пока сахаръ распустится. Влить лимонный сокъ и варить на болѣе сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ настолько густъ, что будетъ склеивать пальцы. Потомъ составить кастрюлю съ огня, взять новую скалку и тереть, не переставая, въ одну сторону, подливая по нѣскольку капель лимоннаго соку для

бѣлизны. Тереть до тѣхъ поръ, пока погустѣетъ; переложить въ какую нибудь широкую банку или горшочекъ и обвязать.

9. Щербетъ малиновый.

Взять 2 фунта лучшаго сахару кусками и положить въ чистую луженую кастрюльку. Малину подавить и выжать соку чрезъ густую салфетку столько, чтобъ вышло съ большой стаканъ. Влить его на сахаръ, поставить на теплую плиту и мѣшать, пока сахаръ растаетъ, но не закипая. Когда сахаръ распустится, прибавить огня и варить, пока сиропъ сдѣлается густой какъ желе и будетъ склеивать пальцы; тогда составить кастрюльку съ огня и тереть скалкою въ одну сторону, пока сдѣлается густая масса. Сложить въ горшечки и завязать.

10. Сиропъ ананасный.

Когда приготовляется варенье изъ ананаса, то остаются кожа и верхніе зубчики, которые срѣзаются при чисткѣ ананаса; все это надо налить жидкимъ сиропомъ и оставить на сутки; на другой день

прибавить сахару въ пропорцію, поставить на огонь, варить на сильномъ огнѣ до извѣстной густоты сиропа, процѣдить сквозь полотно или фланель; разлить въ маленькія бутылки и плотно закупорить.

11. Сиропъ лимонный.

Въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ трудно постоянно имѣть лимоны, можно очень хорошо употреблять вмѣсто нихъ лимонный сиропъ, заготовляя его въ то время, когда много лимоновъ.

Взять 30 штукъ хорошихъ сочныхъ лимоновъ и каждый подавить на столѣ, чтобы отдѣлился сокъ. Взять 5 фунтовъ сахару, порубить на куски, положить въ большую стеклянную банку, обвязать банку рѣдкой кисеей и на кисею выжимать одинъ лимонъ после другого,—но не прижимать кисею, чтобы сокъ проходилъ самый чистый. Поставить банку гдѣ-нибудь въ тѣни на 12 дней и мѣшать каждый день серебряной ложечкой до самаго дна. Если же сахаръ не вполнѣ распустится, а останется на днѣ осадокъ, то его подогрѣть на очень легкомъ огнѣ и, когда сахаръ совершенно распустится, слить

сиропъ въ сухія бутылки, слегка закупорить или обвязать бумагой и держать въ сухомъ мѣстѣ.

12. Сиропъ барбарисовый.

Взять 2 фунта сахару, 1$^1/_2$ стакана воды; когда сиропъ хорошенько прокипитъ, всыпать 1 фунтъ перебраннаго барбарису и дать вскипѣть нѣсколько разъ, процѣдить сквозь частое сито и разлить въ бутылки.

13. Сиропъ малиновый.

Положить малину въ поливенный горшокъ и крѣпко мять деревянной ложкой; поставить горшокъ въ большую кастрюлю съ горячей водой и такъ поставить на огонь. Когда вода сильно закипитъ, снять съ огня и вмѣстѣ съ кастрюлей вставить на 2 часа въ теплую печь. Когда вода остынетъ, то малина пуститъ сокъ; процѣдить этотъ сокъ. Взять 2 фунта нарубленнаго кусками сахару, налить на него стаканъ соку; когда сахаръ растаетъ, поставить на огонь и варить пока не будетъ больше показываться пѣны. Пѣну снимать друшлаковою ложкой, снимая за каж-

дымъ разомъ тазикъ съ огня; варить не болѣе 20-ти минутъ; снявъ съ огня, вылить въ чашку; когда остынетъ, разлить въ бутылки и закупорить пробками.

14. Малиновый сиропъ другимъ способомъ.

На 1 фунтъ малины взять 1 фунтъ сахару. Сварить густой сиропъ, прибавить $^{1}/_{2}$ стакана воды; когда сиропъ готовъ, всыпать малину, вскипятить нѣсколько разъ на сильномъ огнѣ. Процѣдить сквозь густое сито и, когда остынетъ, слить въ бутылки. Оставшуюся гущу протереть, прибавить сахару, доварить на легкомъ огнѣ до густоты мармелада, постоянно мѣшая, чтобъ не пригорѣло, и употреблять для пирожныхъ.

15. Малиновый сиропъ ароматичный.

Насыпать въ стеклянную банку малины, пересыпая мелкимъ сахаромъ, взявъ на 4 стакана малины 2 фунта сахару, и поставить на ледъ на 24 часа. Послѣ этого слить осторожно сокъ чрезъ кисею, но не давить малины, а дать стекать слегка въ продолженіе 3 часовъ; влить сокъ въ бутылки, поста-

вить въ кастрюлю, наполненную водой, переложить сѣномъ и вскипятить нѣсколько разъ; если изъ бутылокъ будетъ показываться пѣна, то ее снять. Когда вода въ кастрюлѣ остынетъ, вынуть бутылки, закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Варить слѣдуетъ 20 минутъ, считая съ того времени, когда вода закипитъ.

16. Сиропъ изъ красной смородины.

Очень трудно приготовить хорошій сиропъ смородинный, такъ какъ въ смородинѣ очень много клейкости. Самый лучшій способъ слѣдующій: взять зрѣлой смородины, размять ее хорошенько въ чашкѣ, процѣдить сквозь сито, влить въ стеклянную банку и поставить на солнцѣ на нѣсколько дней; когда сокъ отстоится, слить осторожно чрезъ фланель; на 4 стакана соку взять 2 фунта сахару, налить сокомъ,— когда сахаръ разойдется, поставить на огонь и дать сильно вскипѣть два раза, снимая часто пѣну.

17. Сиропъ изъ смородины иначе.

Берется 1 фунтъ смородины на 1 фунтъ сахару. Взявши, напримѣръ, 4 фунта смо-

родины, растереть ихъ хорошенько въ мискѣ скалкою и вынести на ледъ дней на восемь. Потомъ вылить въ салфетку, которую привязать за углы къ четыремъ ножкамъ стула, и дать соку стекать въ продолженіе 24 часовъ. Приготовить очень густой сиропъ изъ четырехъ фунтовъ сахару, влить стекшій сиропъ, вскипятить на сильномъ огнѣ 3 раза, снять дочиста пѣну, вылить въ вазу; когда остынетъ, разлить въ сухія бутылки, закупорить пробками. Сокъ этотъ никогда не сгустится и имѣетъ очень хорошій цвѣтъ.

18. Сиропъ земляничный.

Взять 4 стакана земляники, 2 фунта мелкаго сахару, пересыпать землянику и дать постоять около 10 часовъ въ тѣни, но не болѣе, иначѣ сокъ будетъ горьковатый; процѣдить сокъ чрезъ густую кисею, разлить въ сухія бутылки, обвязать пузыремъ и варить въ кастрюлѣ съ водою минутъ 15.

19. Сиропъ изъ земляники и крыжовника.

Сиропъ земляничный очень ароматиченъ, но не имѣетъ кислоты. Взять гарнцъ

недозрѣлаго крыжовника, столочь или растереть скалкой, отжать чрезъ рѣдкое полотно и этимъ сокомъ налить спѣлую землянику, и дать постоять сутки въ комнатѣ. Потомъ слегка выжать сокъ черезъ полотно; на 4 стакана этого соку взять 2 фунта сахару, вскипятить не болѣе трехъ разъ, снять пѣну, остудить, слить въ бутылки, закупорить пробками, залить сверху сюргучомъ и сохранять въ сухомъ подвалѣ.

20. Сиропъ изъ вишенъ.

Гарнцъ спѣлыхъ вишенъ, 4 стакана воды вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, слить въ чистое сито и дать хорошенько стечь. На 4 стакана соку взять 2 фунта сахару, вскипятить нѣсколько разъ, разлить въ бутылки, слегка закупорить и держать въ сухомъ мѣстѣ. Оставшіеся отъ сока вишни можно употребить на смокву, прибавивъ сахара.

1. Сиропъ изъ клюквы.

4 стакана клюквы налить горячею водою такъ, чтобы вода только покрыла ягоды, и поставить на сильный огонь, чтобъ закипѣло; слить на сито и поставить

на нѣсколько часовъ отстояться. Взять 2 фунта сахару, нарубленнаго на куски, вложить въ процѣженный сокъ и, когда сахаръ распустится, вскипятить на легкомъ огнѣ раза два. Сиропъ этотъ долженъ быть совершенно жидкій и прозрачный; онъ очень хорошъ къ чаю.

22. Сиропъ изъ розъ.

Розы цвѣтутъ въ то время, когда крыжовникъ—совершенно зеленый. Взять гарнцъ незрѣлаго крыжовника, истолочь въ деревянной ступкѣ или же растереть скалкою въ поливенной кастрюлѣ, выжать сокъ черезъ рѣдкое полотно, и этимъ сокомъ налить свѣжіе розовые листья—столько, чтобы сокъ ихъ только покрылъ. Дать постоять 24 часа, потомъ процѣдить снова сквозь салфетку, и на 4 стакана того соку взять $2^1/_2$ фунта сахару, варить, какъ всякій сиропъ, снимать часто пѣну и, когда остынетъ, разлить въ маленькія бутылки.

НАЛИВКИ И ЛИКЕРЫ.

1. Наливка изъ черемухи.

Собрать самой спѣлой черемухи, разсы-

пать ее на скатерти и дать полежать дня три; потомъ разсыпать черемуху на рѣшета и поставить въ самую легкую печь, чтобы ягоды не испеклись, а только бы повяли. Вынувъ изъ печки, истолочь, насыпать въ бутыль, налить хорошею очищенною водкой, дать стоять недѣль 6. Потомъ слить, подсластить по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ вишневки.

2. Наливка рябиновая.

Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобъ она была мягка, но чтобъ не пригорѣла; наложить ее двѣ трети бутылки и полную бутыль налить водки; дать стоять, пока водка сдѣлается янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить по вкусу.

3. Наливка изъ дыни.

Взять спѣлую ароматную дыню, нарѣзать ее мелкими кусочками, наложить полную бутыль, налить французской водкой или же хорошей простой, дать стоять не болѣе двухъ недѣль; потомъ процѣдить и подсластить по вкусу.

4. Настоящая литовская вишневая наливка.

Насыпать три четверти бутыли хорошихъ спѣлыхъ вишенъ, изъ которыхъ только третью часть оставить съ косточками. Налить полную бутыль хорошаго спирту и оставить въ подвалѣ отъ 4 до 6 недѣль, но не больше. По прошествіи этого времени слить спиртъ, вишни сложить въ чистый полотняный мѣшокъ, и выжать изъ нихъ оставшійся въ вишняхъ сокъ, слить его въ банки и дать стоять сутки, чтобъ отстоялся; на другой день смѣшать со слитымъ сиропомъ, разлить въ бутылки, закупорить хорошенько и оставить въ сухомъ подвалѣ на цѣлый годъ.

5. Вишневая наливка.

Взять пудъ вишенъ, растолочь съ косточками въ ступѣ, смѣшать съ полведромъ спирту или хорошей водки, сложить въ банки и поставить на 3 дня на солнцѣ, обвязавъ банки тряпочкой. Потомъ выжать чрезъ чистое полотно, всыпать 10 ф. сахару; когда сахаръ распустится, вскипятить раза два и, когда

остынетъ, разлить въ бутылки и употреблять. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Наливка эта хороша вскорѣ по приготовленіи, а долго держаться не можетъ.

6. Наливка изъ крыжовника.

Спѣлый крыжовникъ чисто обобрать и наполнить имъ бутыль, налить чистымъ спиртомъ или хорошею водкой и дать стоять 6 мѣсяцевъ. По прошествіи этого срока, процѣдить спиртъ чрезъ фланель, разлить въ бутылки, всыпать въ каждую бутылку 2 ложечки сахару, одну большую изюмину, разорванную пополамъ, закупорить и черезъ два мѣсяца употреблять. Желая имѣть лучшую наливку, можно ее приготовить слѣдующимъ образомъ: сливъ спиртъ въ бутылки, процѣдить, вскипятить съ сахаромъ, положивъ около фунта сахару на штофъ наливки, процѣдить сквозь фланель; когда остынетъ, разлить въ бутылки и закупорить. Эта наливка очень похожа на вино.

7. Вишневка.

2 гарнца выжитаго изъ вишни соку влить въ кадочку, смѣшать съ гарнцемъ

меду (не слѣдуетъ, чтобъ кадочка была полна), накрыть кружочкомъ и поставить въ холодное мѣсто. Когда начнетъ бродить, снимать пѣну до тѣхъ поръ, пока совершенно очистится; черезъ двѣ недѣли процѣдить, слить въ бутыль, не наполняя ее совершенно, слегка закупорить и закопать въ погребѣ въ песокъ.

То же самое можно приготовить и изъ малины.

8. Вишневка скорымъ способомъ.

Взять четверть-ведерную бутыль, налить до половины хорошаго спирту; приготовить сиропъ изъ двухъ фунтовъ сахару, который только смочить водой, влить въ спиртъ, хорошенько взболтать, положить 10 гвоздичекъ и наполнить спѣлыми вишнями, изъ которыхъ часть разбить такъ, чтобъ получились разбитыя косточки. Поставить на двѣ недѣли на солнцѣ, потомъ можно употреблять.

9. Ратафія скорымъ способомъ.

Полгарнца спирту смѣшать со штофомъ вишневаго соку, взболтать хоро-

шенько въ бутылкѣ, всыпать 50 гвоздичекъ, 50 зеренъ изъ сухихъ сливъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ и черезъ недѣлю можно употреблять.

10. Ликеръ вишневый.

Наложить полную бутыль хорошими черными вишнями, налить полную хорошимъ спиртомъ, закупорить и поставить въ темное мѣсто на четыре недѣли. По прошествіи этого времени, слить спиртъ въ другую бутыль; желая имѣть наливку сладкую какъ ликеръ, слѣдуетъ взять на каждый штофъ слитаго спирту 2 фунта сахару, намочить его въ водѣ, приготовить сиропъ и остывшимъ налить въ бутыли съ вишнями. Черезъ недѣлю слить его съ вишенъ, смѣшать съ наливкою. Когда хорошенько перемѣшается, слить въ сухія бутылки. Черезъ три мѣсяца ликеръ можно употреблять; но чѣмъ дольше онъ будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ лучше.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ВТОРНИКЪ.

СРЕДА.

ЧЕТВЕРГЪ.

ПЯТНИЦА.

СУББОТА.

ОБѢДЪ ДЛЯ ПОСТНЫХЪ ДНЕЙ.

КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ РАЗЛИЧНЫЯ ВАРЕНЬЯ.

МАРИНОВКА.

ДОМАШНІЕ НАПИТКИ.

Квасъ, медъ, пиво:

Воды, соки, шербетъ, сиропы:

Наливки и ликеры:

Сто двенадцать обедов

Репринтное издание

Ответственный за выпуск *В. П. Туляков*
Технический редактор *Л. А. Крюкова*
Корректор *А. М. Онищенко*

Сдано в набор 24.08.89 г. Подписано в печать 27.09.89 г.
Формат издания 84 × 108/32. Бумага офсетная.
Гарнитура таймс. Офсетная печать.
Усл. печ. л. 6,72. Уч. изд. л. 2,76. Тираж 165 000 экз.
Заказ № 2501. Цена 2 р.

Издательство «Прометей» МГПИ им. В. И. Ленина.
119048, Москва, ул. Усачева, 64.

Типография Издательства Агентства печати Новости
107005. Москва. ул. Ф. Энгельса, 46.